

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЫРБАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА» С. ЫРБАН ТОДЖИНСКОГО КОЖУУНА РЕСПУБЛИКИ ТЫВА**

668542, с. Ырбан ул. Промышленная д. 9, эл. почта: [tyva\\_school\\_182@mail.ru](mailto:tyva_school_182@mail.ru)

**Приказ № 2/1**

с. Ырбан от: 02.09.2024 г.

**«Об организации горячего питания школьников в 2024-2025 учебном году»**

Во исполнении закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, методических рекомендаций, МР2.4.0179-20»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2024-2025 учебный год в соответствии с нормативными требованиями.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе Козлову А.А.
  - в срок до 10.09.2024 подготовить нормативную документацию по организации питания;
  - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
  - доклады по организации питания на совещаниях при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню бесплатно с 1 по 4 класс (13 учащихся);
  - организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню бесплатно детям с ОВЗ (4 учащихся);
  - организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню из родвзносом детям СВО (2 учащихся);
  - организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню из родвзносом детям из неблагополучных семей (10 учащихся, из них 5 учащихся по льготам);
  - организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню из родвзносом детям из малообеспеченных семей (10 учащихся, из них 5 учащихся по льготам)Итого: 49 учащихся- 100%
4. Повара школы Рязанову Л.Н. назначить ответственным за:
  - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
  - соблюдение 10-дневного цикличного меню;
  - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;

- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 10.09.2024 г подготовить всю необходимую документацию.  
Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

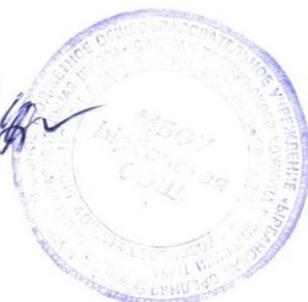
С приказом ознакомлены:



Козлова А.А.

Рязанова Л.Н.

И.о.директора:



Д.А. Морозова