

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14  
ХУТОРА ДАМАНКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КРЫМСКИЙ РАЙОН**

**П Р И К А З**

от 13.01.2025 г.

№ 3/1 - од

хутор Даманка

**Об организации питания**

На основании приказа управления образования администрации муниципального образования Крымский район № 8-од от 10 января 2025 года «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Крымский район», в целях сохранения здоровья и создания условий для обеспечения качественного питания учащихся и совершенствования организации питания учащихся, увеличения процента охвата горячим питанием в 2024 – 2025 учебном году приказываю:

1. Ответственность за организацию питания учащихся возложить на Власенко Е.Н., заведующего хозяйством.

2. Власенко Е.Н.:

1) Организовать питание обучающихся в соответствии с санитарным законодательством в части организации горячего питания;

2) Организовать с 13 января 2025 года рационального сбалансированное горячее питание учащихся согласно 10-дневному цикличному меню по возрастным нормам (от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет) и отдельных категорий обучающихся в режиме рабочей недели;

3) Обеспечить обучающихся первой смены завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавление фруктов и овощей.

3. Контролировать проведение противоэпидемиологических мероприятий, включающих:

- ежедневную влажную уборку всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук работников пищеблока с применением кожных антисептиков.

4. Проводить противоэпидемиологические мероприятия, включающие:

- ежедневную влажную уборку обеденного зала (при уборке обращать внимание на дверные ручки, водозаборные краны раковин для мытья рук, обеденные столы) перед началом и во время работы обеденного зала;

- обеспечение наличия моющих и дезинфицирующих средств, а также кожных антисептиков для обработки рук;
- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком работы пищеблока и приема пищи;
- организацию работы сотрудников, учащихся, участвующих в накрывании столов, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток;
- обработку посуды и столовых приборов с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению, либо питание и питьевой режим учащихся должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

5. Организовать питание в соответствии с требованиями ФГОС.

6. Контролировать поставку продуктов питания с целью исключения наличия фальсифицированной продукции для питания детей.

7. Организовать эффективную работу по контролю качества продуктов питания, поступающих для питания детей.

8. Осуществлять мониторинг охвата горячим питанием учащихся.

9. Обеспечить контроль качества организации питания, в том числе организацию родительского контроля.

10. Организовать контроль над соблюдением действующего санитарного законодательства.

11. Регулярно обновлять информационный стенд в обеденном зале, ежедневно размещать необходимую информацию по организации питания учащихся на сайте школы и рекомендованных платформах.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

4. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор школы

Г.Л. Полтавцева

С приказом ознакомлена

Е.Н. Власенко «13» 01 2025