

## МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 147» (МАОУ СШ № 147) 660127, г. Красноярск, ул. Мате Залки, 4A

## ПРИКА3

27.08.2024 01-04-324

Об организации питания обучающихся в МАОУ СШ № 147

В соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей И молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №. 28), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования организации общественного питания населения» (VTB. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32), с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в МАОУ СШ № 147, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также создания необходимых условий для работы школьной столовой

## ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Назначить ответственного за организацию питания в МАОУ СШ № 147 учителя Веремеенко Светлану Амировну.
- Обеспечить ежедневное питание обучающихся МАОУ СШ № 147 в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.
- 3. Утвердить график питания обучающихся (Приложение № 1).
- 4. Классным руководителям:
  - сопровождать обучающихся в столовую, обеспечить соблюдение дисциплины и санитарно-гигиенических условий в обеденных залах во время питания детей в части соблюдения противоэпидемиологического режима и культуры поведения при организации питания обучающихся (мытье рук обучающимися перед приемом пищи, соблюдение времени приема пищи, сбор личной «грязной посуды» в специально отведенном месте);
  - нести ответственность за организацию питания в классе;
  - нести персональную ответственность за достоверность данных по посещаемости обучающихся, за количество обучающихся, поданных на питание;
  - ежедневно представлять в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество присутствующих обучающихся, в том числе имеющих право на питание без взимания платы на текущий учебный день. Заявка предоставляется ответственному по питанию не позднее чем за 1 час до накрытия;
  - ежедневно в день питания уточнять количество детей;
  - владеть актуальной информацией о причинах отсутствия детей;
  - анализировать (не реже 1 раз в четверть) проблемы по охвату питанием

- обучающихся;
- участвовать в комиссии по контролю организации питания, включающей педагогических работников, медицинского работника (по согласованию) и представителя родительской общественности;
- осуществлять контроль за дежурством педагогов в школьной столовой.
- 5. Ответственному за организацию питания в МАОУ СШ № 147:
  - в соответствии с утвержденным регламентом осуществлять прием заявлений о предоставлении горячего питания без взимания платы, их обработку, и предоставление в территориальный отдел главного управления образования;
  - формировать и корректировать списки обучающихся льготных категорий;
  - ежедневно отслеживать фактическое получения горячего питания без взимания платы путем заполнения табеля установленной-формы по всем категориям льготников;
  - представлять табеля учета посещаемости детей льготных категорий (до 5 числа каждого месяца) в централизованную бухгалтерию учреждений образования Советского района;
  - представлять в централизованную бухгалтерию документы на оплату услуг по организации питания (акт сверки, счет, счет-фактура, акт выполненных работ) до 15 числа текущего месяца.
  - проверять меню и ежедневно размещать его на информационном стенде и сайте школы, для ознакомления родителей (законных представителей);
  - совместно с фельдшером (по согласованию) осуществлять контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
  - ежедневно участвовать в работе бракеражной комиссии;
  - участвовать в организации работы по пропаганде здорового питания;
  - информировать родителей, педагогов на заседаниях педагогических советов, родительских собраниях результаты контроля организации питания в МАОУ СШ № 147;
- 6. В столовой необходимо иметь:
  - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
  - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
  - медицинскую аптечку;
  - график выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд;
  - суточную пробу за 2 суток;
  - посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.
- 7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Р.В. Кузьмин

## График питания обучающихся МАОУ СШ № 147 в 2024-2025 учебном году

Время	Классы
1 смена (завтра)	
09:10	1 (A, Б, B, Γ), 2A, 3K ( <i>OB3</i> ), 7K ( <i>OB3</i> )
10:00	2 (B, C), 3 (A, Б, C)
11:00	4 (A, δ, B, C), 5 (A, δ, B, Γ, C)
12:00	6 (А, Б, В, Г, Е), 7 (А, Б, В, И, С)
13:00	8 (А, Б, В, И), 9 (А, Б, В, Г, Д, С), 10 (А, Б), 11 (А, Б)
1 смена (обед)	
12:00	3K ( <i>OB3</i> ), Инклюзия
12:10	1 (А, Б, В, Г) (ГПД)
13:00	2 (A, B, C) (ΓΠД), 7K ( <i>OB3</i> )
13:50	3-4 классы (ГПД)
14:40	5-11 классы
2 смена (обед)	
14:40	2Б, 3 (В, Γ)
2 смена (полдник)	
15:40	2Б, 3 (В, Γ)