

ПРИКАЗ

от « 01 » 09 2023г.

№ 10

«Об организации горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ №38 г. Улан-Удэ» на 1 полугодие 2023-2024 учебном году»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся, а также в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся МАОУ «СОШ №38 г. Улан-Удэ», создания необходимых условий для организации общественного питания, в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, в целях реализации постановления Администрации г. Улан-Удэ от 23.06.2021 №120 «Об утверждении порядка определения объема и условий предоставления субсидий муниципальным бюджетным и автономным учреждениям из бюджета городского округа «город Улан-Удэ» на иные цели»:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 1 полугодии 2023-2024 учебном году для обучающихся 1–11-х классов в дни работы образовательной организации
 - горячее питание в соответствии с десятидневным меню;
 - дополнительное буфетное питание в соответствии с прейскурантом цен МКП «Комбинат Школьного Питания».

2. Горячее питание в 1 полугодии 2023-2024 учебном году предоставить:

- обучающимся 1-4 классов – бесплатное горячее питание
- обучающимся 5- 11 классов – бесплатное льготное питание, чьи родители (законные представители) подали в МАОУ «СОШ №38» заявление об обеспечении льготным питанием обучающегося.

Дополнительное питание предоставлять за наличный расчет и по электронным картам.

3. Утвердить список учащихся на получение горячих бесплатных завтраков на первое полугодие 2023-2024 учебного года для учащихся 1-4 классов в количестве 217 учащихся и для учащихся льготной категории 5-11 классов в количестве 186 учащихся
4. Назначить ответственными за организацию питания в МАОУ «СОШ №38 г. Улан-Удэ»
 - в корпусе №1 - заместителя директора по СР Шайдорову Н.И.;
 - в корпусе №2 – заместителя директора по СР Цыденову Должид Шойнжуровну..
5. Ответственным за организацию питания Шайдоровой Н.И. , Цыденовой Д.Ш.:
 - обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о

предоставлении обучающимся 5-11 классов бесплатного горячего питания (льготная категория);

- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление льготного горячего питания обучающимся 5-11 классов, и предоставить их классным руководителям;
- закрепить за каждым классом в буфете обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- готовить и предоставлять статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

6. Классным руководителям 1–11-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися;
- предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи.

8. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организовано сопроводить обучающихся в буфет по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

9. Ответственным за питание Шайдоровой Н.И. , Цыденовой Д.Ш, и заместителю директора по АХЧ Лубсанову Б.Г.:

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря,
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации,
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи.

10. Заместителю директора по АХЧ Лубсанову Батору Галсановичу:

- следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно устранять его неисправности;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

