

Муниципальное
общеобразовательное
автономное учреждение
«Средняя общеобразовательная
школа № 25 г. Орска»

ПРИКАЗ № 147.4
от 31.08.2018 г.

**Об организации питания учащихся в
МОАУ «СОШ № 25 г.Орска»
в 2018 – 2019 учебном году**

В целях улучшения состояния организации и качества горячего питания учащихся в образовательных организациях, создания условий, гарантирующих сохранение и укрепление здоровья школьников, исполнения подпрограммы «Питание учащихся общеобразовательных учреждений» муниципальной программы «Развитие образования в городе Орске в 2014-2020 годах», санитарных правил 2.4.5.2409-08

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Кулакову Л.Г. – назначить ответственной за питание учащихся, вменив в обязанность:

- отчетность перед МБУ «ЦБУиО» г. Орска за использование дотационных средств;
- предоставление ежемесячной информации (последний понедельник месяца) о состоянии питания на адрес электронной почты dix_n@mail.ru.
- предоставление актов проверок родительской общественностью питания обучающихся.

Срок: последний понедельник месяца

2. Кулаковой Л.Г. – ответственной за питание учащихся:

- 2.1. Организовать горячее питание учащихся со 03 сентября 2018 г.
- 2.2. Использовать разнообразное меню, различные формы организации питания.
- 2.3. Создать условия для организации двухразового горячего питания в 1-7-х классах.
- 2.4. Установить строгий контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание.
- 2.5. Обеспечить сохранность документов первичного учета в течение года.
- 2.6. Обеспечить своевременное исполнение предписаний Роспотребнадзора и устранения замечаний.
- 2.7. Определить ответственного за порядок в столовой во время приема пищи.
- 2.8. Осуществлять систематический административный и общественный контроль за состоянием и качеством питания.
- 2.9. Способствовать максимальному охвату учащихся горячим питанием.
- 2.10. Использовать буфетную продукцию как дополнение к горячему питанию.
- 2.11. Организовать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике инфекционных заболеваний, пищевых отравлений.
- 2.12. Осуществлять контроль за наценкой на продукцию:
 - 65% к отпускной стоимости сырья для приготовления продукции собственного производства и продуктов, проходящих кулинарную обработку;
 - 20% на пищевые продукты, реализуемые без кулинарной обработки, в том числе хлеб, хлебобулочные, сухарные и бакалавные изделия промышленного производства.

(Постановление Правительства Оренбургской области №570-п от 18.08.2014г. «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях»).

Срок: постоянно.

2.13. Предоставлять еженедельно по пятницам информацию о стоимости продуктов и наценки по форме в печатном варианте за подписью руководителя ОО.

3. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством приготовления пищи в составе:

Кулакова Л.Г. – ответственная за питание учащихся

Фокеева Т.В. – фельдшер школы (по согласованию)

Трусова Г.Н. – учитель МОАУ «СОШ № 25 г. Орска»

Белова Т.В. – учитель МОАУ «СОШ № 25 г. Орска»

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОАУ «СОШ № 25 г.Орска»:

Евсюков С.Н.



С приказом ознакомлен и согласен:

Кулакова Л.Г.

Белова Т.В.

Трусова Г.Н.

Фокеева Т.В.

Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed: Кулакова Л.Г., Белова Т.В., Трусова Г.Н., and Фокеева Т.В.