



**Министерство образования и науки
Нижегородской области**

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
"Школа № 92"
П Р И К А З**

30.08.2023 г.

№ 154 – ОД

Об организации питания
обучающихся ГКОУ
"Школа № 92" в
2023-2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановлением Правительства Нижегородской области от 30.12.2020 № 1128 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области» и иными нормативно-правовыми актами федерального и регионального уровня, регламентирующими организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование: законом Нижегородской области от 01.11.2018 г. « 112-3 «О внесении изменений в статью 1 п. 5 Закона Нижегородской области «О наделении органов местного самоуправления отдельными государственными полномочиями в области образования», приказом министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области от 14.02.2023 г. № 316-01-63-454/23 « Об утверждении денежных нормативов на продукты питания в день, одежду, обувь, мягкий инвентарь, медикаменты и на предметы личной гигиены на одного обучающегося, воспитанника, обучающегося (воспитанника) из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в организациях, осуществляющих образовательную деятельность», в целях социальной защиты детей, обучающихся в ГКОУ "Школа № 92"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Экономисту С.И. Санисаловой:

1.1. Определить денежные нормативы на продукты питания по натуральным нормам на одного обучающегося в 2023-2024 учебном году счет средств бюджета в ГКОУ "Школа № 92" (далее – Учреждение):

- для обучающихся, не проживающих в Учреждении – 136 руб.

1.2. Вносить данные меню-требования в программу 1.С: Питание.

1.3. Передавать документы на принятие продуктов питания на оплату в Центр бюджетного обслуживания «Нижний Новгород».

1.4. Формировать отчетность по организации питания обучающихся.

2. Учителю С.А. Дубининой, ответственному за организацию питания обучающихся в Учреждении:

2.1. Внести в План работы Учреждения вопросы по организации питания, разработать план мероприятий по улучшению организации питания.

2.2. Произвести проверку оформления в доступном месте и на официальном сайте Учреждения следующей информации:

- о режиме работы столовой Учреждения;
- график посещения столовой Учреждения классами;
- график дежурства педагогов в столовой Учреждения;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- информация для потребителя: закон РФ «О защите прав потребителя»,

Правила предоставления услуг общественного питания, телефоны вышестоящих организаций и т. п.;

- информацию о работе комиссии по контролю за качеством питания;

- файлы меню фактического питания на сайте Учреждения в подкаталоге «Питание».

2.3. Ежедневно вести журнал посещаемости обучающихся Учреждения.

2.4. Составлять план работы по организации горячего питания в Учреждении.

2.5. Вести просветительскую работу среди обучающихся и их родителей по рациональному питанию.

2.6. Ежедневно оформлять заявку на питание обучающихся и передавать медицинским работникам до 11.00 ч.

2.7. Корректировать заявку на питание обучающихся до 9.00 ч.

3. Шеф-повару Т.В. Токаревой:

3.1. Обеспечить бесперебойную и безаварийную работу оборудования, разработку примерного меню, выполнение требований санитарных правил в процессе работы столовой.

3.2. Питание обучающихся организовывать по примерному 10-дневному меню в соответствии с технологическими картами приготовления блюд, меню-раскладками, содержащими качественные данные о рецептуре блюд, дифференцированных по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

3.3. Организовывать работников столовой на приготовление завтрака, обеда согласно заявке на питание и меню-требования.

3.4. Ежедневное меню для обучающихся размещать в обеденном зале на информационном стенде с указанием кулинарных изделий и сведений об объемах блюд.

3.5. Обеспечить питьевой режим в столовой Учреждения: кипяченая вода, расфасованная в емкость бачка, многоразовые стаканы.

4. Медсестре А.А. Гладковой:

4.1. Обеспечить постоянный контроль за санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи, составлением и соблюдением примерного 10-дневного меню и меню-раскладок.

4.2. Систематически проводить с работниками столовой просветительные беседы об инфекционных заболеваниях, о требованиях к работникам санитарно-эпидемиологической службы.

5. Кладовщику Е.В. Колчиной:

5.1. Принимать продукты питания по количеству и качеству.

5.2. Составлять ежедневно меню-требование

5.3. Выдавать шеф-повару продукты питания согласно меню-требования.

5.3. Передавать товарные накладные и сертификаты качества на принятые продукты питания в бухгалтерию на следующий день до 15.00 ч.

5.4. Передавать оформленные и отработанные меню-требования в Центр бюджетного обслуживания «Нижний Новгород».

5.5. Следить за чистотой и сохранностью продуктов питания на складе.

5.6. Заканчивать поставку продуктов питания на склад Учреждения за 2-3 дня до окончания месяца.

6. Ответственным за отдельные участки работы по организации питания четко вести соответствующую документацию:

6.1. Шеф-повару Т.В. Токаревой:

- нормативно-государственные документы по вопросам питания (корректировка по необходимости технологических карт),
- бракеражный журнал,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- составление и работа по технологическим картам.

6.2. Медсестре А.А. Гладковой:

- нормативно-правовые документы по вопросам санитарного, медицинского обслуживания, а также по вопросам организации питания в Учреждении,
- журнал бракеража готовой продукции,
- журнал учета выполнения натуральных норм продуктов питания,
- журнал контроля за закладкой продуктов питания,
- журнал медицинских осмотров работников пищеблока на гнойничковые заболевания,
- журнал «Здоровье».

6.3. Кладовщику Е.В. Колчиной:

- журнал скоропортящихся продуктов
- сертификаты на каждый продукт.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Е.А. Широкова