

**КОПИЯ ВЕРНА**



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ГИМНАЗИЯ №2"

**ПРИКАЗ**

От **25.08.2022** года

№ **526-ОД**

Об организации питания  
обучающихся МБОУ "Гимназия №2"  
в 2022-2023 учебном году

В соответствии с "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45, в целях организации качественного и безопасного питания обучающихся МБОУ "Гимназия №2" в 2022-2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить следующий порядок организации питания обучающихся МБОУ "Гимназия №2":

1.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное директором гимназии.

1.2. В меню указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

1.3. Наряду с основным питанием допускается организация дополнительного питания обучающихся через раздачу, разрешается реализация мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора.

1.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

1.5. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

1.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

1.7. Работники гимназии, в должностные обязанности которых не входит работа по приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря, к обслуживанию обучающихся не допускаются.

2. Медицинский работник ( по согласованию) :

2.1. следит за организацией питания в гимназии, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

2.2. ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

2.3. результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносит в "Журнал здоровья"

2.4. осуществляет контроль за витаминизацией третьих блюд.

2.5. регистрирует дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд";

2.6. ведет "Ведомость контроля за питанием" с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

2.7. осуществляет контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.

3. Работники пищеблока проводят контроль за:

3.1. соблюдением температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). Информация заносится в "Журнал учета температурного режима"

3.2. соблюдением технологического процесса. С этой целью отбирается суточная проба.

4. Классные руководители:

4.1. осуществляют контроль учета посещения обучающимися класса;

4.2. ведут в электронной форме ежедневный и итоговый ( месячный) табель учета питания;

4.3. ежемесячно до 03 числа месяца, следующего за отчетным, предоставляют табель учета питания А.В. Запорожец, ответственной за организацию бесплатного питания.

4.4. по итогам месяца производят сверку табеля со сведениями о пропусках уроков обучающимися.

4.5. в случае выявления несоответствия данных табеля сведениям о пропусках уроков обучающимися предоставляют пояснительную записку заместителям директора по учебной работе Л.Ю. Сенькив, О.И. Шалафаст.

4.6. контролируют принятие пищи обучающимися класса.

5. Учителя-предметники:

5.1. сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи;

5.2. следят за принятием пищи обучающимися;

5.3. своевременно осуществляют контроль за предоставлением всем обучающимся порций.

5.4. осуществляют контроль за уборкой обучающимися посуды со столов после принятия пищи.

6. Дежурные администраторы осуществляют контроль за своевременным накрытием столов, принятием пищи обучающимися, сопровождение учителями- предметниками обучающихся в столовую для принятия пищи .

7. Контроль за организацией питания в 1-4 классах возложить на Л.Ю. Сенькив , заместителя директора по учебной работе, в 5-11 классах на О.И. Шалафаст, заместителя директора о учебной работе.

7. Л.Ю. Сенькив, заместителю директора по учебной работе, разместить приказ для ознакомления на информационном стенде и довести приказ до сведения работников МБОУ "Гимназия №2"

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Т.Л. Середовских