

Управление образования Администрации г.Твери  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования № 49

170043 г.Тверь, бульвар Гусева,42  
Тел. 8(4822)51-53-39;факс8(4822)51-53-39  
E-mail:sh49@school.tver.ru

**ПРИКАЗ**

от «31» 08 2021 г.

№ 244

**«Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году»**

В соответствии с требованиями СанПин2.4.5.2409-08 («Питание в ОУ»), Постановлением Правительства Тверской области от 25.04.2017 № 109-пп «О предоставлении дополнительно меры поддержки гражданам путем оплаты стоимости питания детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных бюджетных образовательных организациях Тверской области» и с целью упорядочения организации питания учащихся гимназии, во исполнение Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание учащихся 1 – 11 классов на период 2021-2022 учебного года в соответствии с нормативными требованиями с 02.09.2021.
2. Для координации работы по обеспечению питания обучающихся: назначить ответственной за организацию питания обучающихся Петрову Екатерину Сергеевну и вменить ей в обязанности:
  - 2.1. подготовка нормативной документации по организации питания;
  - 2.2. строгий контроль за соблюдением норм СанПин при организации питания;
  - 2.3. доклады по организации питания на совещания при директоре, производственных совещаниях;
  - 2.4. работа с классными руководителями по привлечению обучающихся основной и средней школы к питанию по абонементам;
  - 2.5. связь с управлением образования по вопросам питания;
  - 2.6. за достоверность оформления документации по питанию обучающихся начальной школы и детей находящихся в трудной жизненной ситуации;
  - 2.7. организация дежурства педагогов в столовой;
3. Обеспечить контроль за сбалансированным рационом питания обучающихся, контроль за качеством продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
  1. Петрова Екатерина Сергеевна – учитель, ответственный за питание.
  3. Журавлёва Анастасия Сергеевна – зав производством

4. Тарасова Нина Степановна – врач.
5. Белякова Елена Александровна – главный бухгалтер.

4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся, согласно единому цикличному меню.

5. Классным руководителям:

5.1. организовать посещение учащимися столовой строго в отведённое для их параллели время;

5.2. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм учащимися (мытьё/обработка рук) и норм дистанцирования;

5.3. несут ответственность за организацию питания в классе;

5.4. сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за достоверность документации по питанию обучающихся класса и обучающихся из числа семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;

5.5. Оформлять предварительный заказ на питание класса до 14.00 предыдущего дня.

5.4. Ежедневно уточнять заявки на питание до 8.30

5.5. Заполнять табель посещаемости столовой ежедневно.

6. Учителям-предметникам, ведущим уроки в классе перед посещением школьниками столовой обеспечить явку учащихся в столовую к времени, указанному в графике (Приложение 1)

7. Дежурному администратору/учителю не допускать одновременное нахождение в столовой учащихся из разных параллелей.

8. Работникам пищеблока и столовой:

8.1. Организовать работу персонала с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки);

8.2. Оборудовать умывальники для мытья рук мылом/дозаторами для обработки рук кожными антисептиками;

8.3. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях, по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

8.4. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима;

8.5. Во время уроков проводить сквозное проветривание помещения столовой и дезинфекцию всех контактных поверхностей: дверных ручек, спинок стульев, подоконников.

8.6. Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на безопасность посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов.

Утвердить график питания в столовой (приложение 1)

Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ЦО № 49

С.В. Колесова