



**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Тверской лицей»**

✉ 170001 г. Тверь пр. Калинина 10. ☎ 8(4822)42-22-68

E-mail: tl@school.tver.ru, сайт: <http://school.tver.ru/school/lyceum>

ПРИКАЗ

30 . 08 .2022 г.

№ 99/1 00.

**Об организации питания учащихся
Тверского лицея в 2022/2023 учебном году**

Во исполнение Федеральных законов РФ от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2022 года питание учащихся 1-х – 11 -х классов, в том числе инвалидов и учащихся с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с нормативными требованиями.
2. Назначить ответственными за организацию питания учащихся:
заместителя директора по ВР Белоножко Л.В.,
заместителя директора по УВР Войкову Э.А.,
вменив им в обязанности:
 - в срок до 01.09.2022 подготовить нормативную документацию по организации питания учащихся;
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания учащихся;
 - доводить информацию по организации питания учащихся на планерках при директоре лицея, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Организовать в МОУ «Тверской лицей» второй завтрак для обучающихся 1-х – 4-х классов, согласно утвержденного графика.
4. Классным руководителям 1-х – 4-х классов обеспечить контроль за питанием обучающихся.

5. Организовать ежедневное питание обучающихся с 5-го по 9-ый класс в соответствии с меню «свободная продажа» в виде завтрака.
6. Организовать питание обучающихся с 1-го по 11-ый класс из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации согласно утвержденному десятидневному меню.
7. Разработать и реализовывать на протяжении 2022/2023 учебного года план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового образа жизни среди учащихся и их родителей.
8. Организовать системную информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся в течение года.
9. Утвердить график посещения столовой с целью минимизации контактов обучающихся.
Ответственные - Белоножка Людмила Владимировна, заместитель директора по ВР, Баренцева Наталья Геннадьевна, заместитель директора по УВР.
10. Прибытие обучающихся в обеденный зал осуществлять строго по графику, обеспечивающему отсутствие пересечения обучающихся одного класса с другими при мытье рук, входе и выходе из столовой.
Ответственные – заместитель директора по ВР Белоножка Людмила Владимировна, заместитель директора по УВР Баренцева Наталья Геннадьевна, классные руководители, учителя – предметники.
11. Выдачу столовых приборов, салфеток осуществлять только путем индивидуальной раздачи, исключить раздачу блюд путем самообслуживания.
12. Применять кондитерские и выпечные изделия в индивидуальной упаковке. Штучные изделия (фрукты, хлеб, кондитерские и выпечные изделия и т.п.) выдаются индивидуально для каждого обучающегося.
13. При рассадке во время приема пищи за одним столом размещать обучающихся одного класса.
14. Классным руководителям усилить контроль за наличием условий и тщательностью мытья рук с мылом, соблюдением личной гигиены перед приемом пищи. Для высушивания рук использовать одноразовые полотенца или электрические сушилки.
15. Оснастить обеденный зал приборами для обеззараживания воздуха, разрешенными к использованию в присутствии людей, а между приемами пищи проводить проветривание помещения.
16. При организации работы пищеблока лица работников столовой руководствоваться рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.
17. Всем работникам пищеблока работать в масках и перчатках. Рекомендуется носить одноразовые халаты и / или фартук.
18. Всем лицам, участвующим в раздаче пищи и контроле организации питания, работать в средствах индивидуальной защиты (масках и перчатках).

19. После каждого приема пищи проводить дезинфекцию посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре», либо мытьем в посудомоечной машине с использованием максимально допустимого температурного режима.
20. Осуществлять ежедневный контроль за рационом питания, за качеством приготовления пищи.
21. Возложить персональную ответственность на Шаталову Н.М. за ежедневное ведение табеля учета посещаемости столовой учащимися лица и предоставление итогового ежемесячного табеля в последний день отчетного месяца.
22. Установить контроль за целевым использованием средств, направляемых на организацию питания обучающихся, и качеством предоставляемых услуг по организации питания обучающихся.
23. Обеспечить проведение анкетирования среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием, анализировать результаты и учитывать их в работе. Ответственный: Белоножко Л.В.
24. Активизировать работу ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.
25. Усилить контроль за соблюдением меню, в частности: недопущения занижения масс порций блюд, энергетической ценности, калорийности при организации питания обучающихся.
26. Заместителю директора по АХР Симоновой Л.В.:
 - продолжить работу по улучшению материально технического оснащения и приведение их в соответствие с санитарно-гигиеническими требованиями организации питания.
 - обеспечить бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования;
 - обеспечить необходимым количеством моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, в части создания необходимых санитарно - гигиенических требований и условий;
27. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор Тверского лицея



И.В.Мейстер