|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Код |
|  | Форма по ОКУД |  |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа п. Синда»  | по ОКПО |  |
|  |

(наименование организации)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер документа | Дата составления |
| **ПРИКАЗ** | 74 | 28.08.2024 |

 **(распоряжение)**

Об организации питания школьников

в 2024/2025 учебном году

 В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 06 октября 2003 г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Указом Президента Российской Федерации от 05 мая 1992 г. № 431 "О мерах по социальной поддержке многодетных семей", постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», в целях организации питания и оказания социальной поддержки отдельным категориям обучающихся согласно ПОРЯДКА предоставления бесплатного одноразового горячего питания обучающимся 5 – 11 классов в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Нанайского муниципального района Хабаровского края, семьям граждан, принимающим (принимавших) участие в СВО. Постановления администрации Нанайского муниципального района Хабаровского края №665 от 11.09.2024 «О внесении изменений в постановление администрации Нанайского муниципального района Хабаровского края от 15 ноября 2022г №996»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание школьников с 1 сентября 2024г.

2. Утвердить режим питания учащихся:

*завтрак*  (ОВЗ) 08.10 – 08.15

*завтрак* (1,3 класс) 08.55 – 09.00

*завтрак* (4,5 класс) 09.45 – 10.00

*завтрак* (7,9 класс) 10.40 – 10.50

 *завтрак* (ОВЗ) 11.30 – 11.40

 *завтрак* (2,6,8 класс) 13.20 – 13.45

 *обед* (ОВЗ) 13.20 - 13.45

 3. В общеобразовательных учреждениях и согласованы с органом Роспотребнадзора перспективные меню с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона по возрастным группам, по сезонам. Комплексный обед из трех блюд.

 4. Назначить ответственным за: обеспечение продуктами питания, йодированной солью и хлебом с йодсодержащими добавками; обеспечение сохранности продуктов; ведение бракеража сырой продукции, обеспечение сопроводительными документами, удостоверяющих качество и безопасность сырой продукции, ведение материальной отчетности Дяченко Евгению Вагизовну, кладовщика.

5. Ответственность за: составление перспективного и ежедневного меню; доброкачественное приготовление блюд, правильную технологию приготовления блюд; обеспечение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке; соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов; ведение журнала «Здоровье»; витаминизацию третьего блюда возложить на Ковыркину Любовь Анатольевну, шеф- повара.

6. Контроль исполнением данного приказа возлагаю на себя.

 Директор Т.Е. Фирсова