МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Матвеево-Курганская средняя общеобразовательная школа №3
имени Героя Советского Союза Александра Матвеевича Ерошина

28.08.2025 г. п. Матвеев Курган № 299.

Об организации питания обучающихся
в школьной столовой во I полугодии
2025-2026 учебного года.

Во исполнение Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 31.Q7.2020), Областного закона от 22.10.2004 М» 165-ЗС «О социальной поддержке детства в Ростовской области», в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, 2.3/2.4.3590- 20,1.2.3685-21 Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, постановление от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения». Федеральным законом от 24.10.1997 № 134-ФЗ «О прожиточном минимуме в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Федеральным законом от 14.11.2013 № 26-ЗС «Об образовании в Ростовской области», в целях оптимизации организации питания школьников, осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм в школьной столовой с 01.09.2025 г. в 2025-2026 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю:

1 .С 01.09.2025 г. организовать обеспечение горячим питанием обучающихся школы ИП Кучеренко С.В:
2. Администрации школы заключить с ИП Кучеренко С.В. контракты по оказании:
- услуги по организации бесплатного питания обучающихся 1-4 классов,
- услуги по организации бесплатного питания обучающихся 5-11 классов.
-услуги по организации бесплатного питания обучающихся, посещающих группу продленного дня,
-услуги по организации платного питания обучающихся, посещающих группу продленного дня,
-услуги по организации платного горячего питания.
2. Работникам ИП Кучеренко С.В., работающим в школьной столовой, строго соблюдать:
3.1 Закладку продуктов производить согласно меню-требованию.
3.2 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд,
3.3 Выставлять контрольное блюдо на раздачу. Соблюдать график выдачи готовой пищи.
4. Зам. директора **Маныч Т. А.**, ответственной за организацию питания, в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм в школьной столовой в 2025-2026 учебном году осуществлять проверку соблюдения работниками столовой правил технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
5.Создать бракеражную комиссию, отслеживающую качество приготовления пищи.
6. Всем работникам столовой:
6.1 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

6.2 Помещение столовой содержать в чистоте, уборку производить ,согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования. Обеспечение противоэпидемиологических мероприятий с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, проведением генеральных уборок (1 раз в неделю).Работать в масках и перчатках.

7. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

8. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ответственную за организацию питание зам. директора Маныч Т.А..

Директор школы _____ А.В. Рудковская

С приказом ознакомлена:

_____ Т.А.Маныч