**МУНИЦИПОЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**МБОУ « Куркинская ООШ»**

**ПРИКАЗ**

 **01.09.2021г.**

**Об организации горячего питания в школе в 2020-2021 учебном году**

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ (ст.37), с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы, организации контроля и мониторинга состояния питания с учетом единых требований

 ПРИКАЗЫВАЮ:

 1. Организовать для обучающихся 4 классе в 2021-2022 учебном году горячее питание в школьной столовой с 01.09.2021 г. согласно Графику приема пищи учащимися в школы, разработанному с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сократив их численность (приложение 1). 2. Назначить ответственным за организацию и качество питания Курбанова Х.М. 3.Ответственному за организацию питания: руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии, осуществлять контроль за организацией и качеством питания с соблюдением меню и рационов питания обучающихся, соответствия норм выхода готовой продукции согласно меню. 4. Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2020-2021 учебный года (Приложение 1) 5. Классным руководителям 4 класса: пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей; способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса; обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса; ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса; обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся и их рассадку по классам с соблюдением социальной дистанции; не допускать вход в обеденный зал учащихся без обработки рук антисептиками. 1) журнал бракеража готовой продукции; 2) журнал здоровья; 3) журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; 4) ведомость контроля за рационом питания; 5) журнал санитарного состояния пищеблока; 6) журнал учета температурного режима холодильного оборудования; 7) журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования. 7. Повар Магомедова А.К. несет личную ответственность за качество приготовления блюд. 8. Она несёт ответственность за чистоту оборудования пищеблока и обеденного зала, осуществляет мытье посудыручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. 9. Организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, 10. Обеспечить бесплатное питание обучающихся в возрасте от 7 до 11 лет (1-4 классы). 11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Саидов**