

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КРЫМСКИЙ РАЙОН**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 36 хутора Армянского муниципального
образования Крымский район**

П Р И К А З

от 31. 08. 2023 г

№ 192 - од

хутор Армянский

Об организации питания учащихся в 2023-2024 учебном году

В целях сохранения здоровья и создания условий для обеспечения качественного питания учащихся в 2023-2024 учебном году, на основании приказа управления образования от 28.08.2023 года № 858-од «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Крымский район в 2023-2024 учебном году», п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать работу пищеблока в соответствии с постановлением администрации муниципального образования Крымский район от 14 декабря 2015 года № 1275 «Об утверждении положения об организации горячего питания учащихся общеобразовательных организаций муниципального образования Крымский район» СанПиН 2.4.2.3648-20, СП 3.1/2.43598-20.

2. С 1 сентября 2023 года организовать рациональное сбалансированное горячее питание учащихся согласно цикличному меню по возрастным нормам (от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет) в режиме рабочей недели.

3. Обеспечить обучающихся первой смены завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавление фруктов и овощей, второй смены обедом, который должен состоять из закуски (салат или свежие овощи), горячего первого и второго блюда, напитка. Не допускается замена обеда завтраком.

4. Ответственным за организацию питания назначить Балашову Юлию Владимировну, завхоза.

5. Балашовой Ю.В., завхозу, ответственному по питанию:

– обеспечить контроль за обеспеченностью работников пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, а также кожными антисептиками для обработки рук, одноразовыми масками, перчатками.

6. Балашовой Ю.В., завхозу, контролировать проведение ежедневной влажной уборки всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств (при уборке обращать внимание на дверные ручки, особое внимание комнате общего пользования, очистке вентиляционных решеток) перед началом и во время работы пищеблока;
- обработку посуды и столовых приборов с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по применению;
 - регулярно в соответствии с графиком включать рецикулятор для обеззараживания воздуха, проветривать помещение столовой.
 - генеральную уборку пищеблока проводить 1 раз в неделю – пятница;

И.о.директора школы

Ю.В.Балашова