

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛИЦЕЙ № 28»
(МАОУ Лицей № 28)

Профсоюзов ул., 17, Красноярск г., 660021, Россия
тел. +7(391)221-64-35, e-mail: lyc28@mailkrsk.ru Лицей28.рф
ОГРН 1022401805216, ИНН/КПП 24600005 18/246001001

ПРИКАЗ

18. июля .2024 г.

№ 01-35-150/2

Об организации горячего питания учащихся в
МАОУ Лицей № 28 в 2024-2025 уч. году.

В целях организации питания учащихся 1-11 классов на период 2024-2025 учебного года, также во исполнение Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственному за организацию питания учащихся по учреждению Тюшкевич Н.А., педагога допобразования:
 - в срок до 10.08.2024 г. утвердить примерное цикличное 10-дневное меню для организации питания учащихся и ассортимент блюд для свободной продажи;
 - в срок до 10.08.2024 утвердить график питания обучающихся по классам;
 - в срок до 03.08.2024 г. подготовить нормативную документацию по организации питания;
 - в срок до 10.08.2024 разместить информацию по питанию на официальном сайте лицея в соответствующем разделе;
 - в срок до 10.09.2024 г. организовать 100% охват учащихся льготным питанием, в том числе охват учащихся, нуждающихся в специализированном питании.
2. Для обеспечения сбалансированного рационального питания и контроля за качеством продуктов и готовых блюд до 10.08.2024 г. назначить бракеражную комиссию и утвердить Положение о бракеражной комиссии и план работы на текущий год.
3. Организовать ежедневное горячее питание учащихся согласно единому цикличному 10-дневному меню с 1 по 4 классы и для учащихся 5-11 классов.
4. Зав. производством столовой лицея назначить ответственным за:
 - обеспечение сбалансированного и рационального питания;

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии с санитарными требованиями и нормами;
- соблюдение 10- дневного циклического меню;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- контроль за входящим сырьем;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований сотрудниками пищеблока;
- поддержание помещений пищеблока, обеденного зала, столовой посуды в должном санитарном состоянии;

не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.

Категорически запретить в столовой использование продуктов питания, не имеющих сертификатов качества.

5.Классным руководителям 1-11 классов:

- проводить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по популяризации правильного питания детей;
- активно участвовать в реализации программы «Разговор о правильном питании», муниципальном проекте «Рацион питания – основа здорового образа жизни».
- нести полную ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм и поведением обучающихся в обеденном зале столовой.

6.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И. о. директора



В.Н. Крицкая