

Российская Федерация  
Министерство образования Иркутской области  
Управление образования администрации Киренского муниципального района  
**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа с. Петропавловское»**

666720 Российская Федерация, Иркутская область, Киренский район, с. Петропавловское, ул. Советская 15  
Тел. 8(3952)45-41-15 ИНН 3831002884 КПП 381801001 E-mail: petr@38kir.ru

**П Р И К А З**

**от 02.09.2020 г.**

**с. Петропавловское**

**№ 108-О**

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

В целях обеспечения социальных гарантий, охраны и укрепления здоровья обучающихся, в соответствии со ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание школьников 1-10 классов на период 2020-2021 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2020 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе Березовскую Галину Ивановну, завхоза школы, и вменить ей в обязанности:
  - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
  - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях;
  - своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
  - обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
  - своевременную сдачу отчетов по питанию.
3. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому циклическому меню из расчета в день:
  - 75 рублей для детей 1-4 классов
  - 87 рублей для детей из малообеспеченных семей;
  - 116,67 рублей для детей с ОВЗ (7-10 лет);
  - 135 рублей для детей с ОВЗ (11-18 лет);
  - 153 рубля для детей-инвалидов;
  - 60 рублей для детей за счет родительской платы.
4. Организовать ежедневное горячее питание для обучающихся дошкольной группы.
5. Поваров школы и дошкольной группы Первуюхину И.И. и Чиркову О.С. назначить ответственными за:
  - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
  - соблюдение 10-дневного циклического меню;
  - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
  - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
  - ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
  - обеспечение сбалансированного рационального питания;
  - контроль за входящим сырьем;
  - соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

