



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ИЖЕВСКА**
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ГУМАНИТАРНО-ЮРИДИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ №86»

П Р И К А З

31.08.2023

№ 163

г. Ижевск

**Об организации горячего питания обучающихся
в 2023-2024 учебном году**

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методических рекомендаций МР 2.4.0179-20, методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, МР 2.4.0180-20 родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание обучающихся 1-4 классов, обучающихся 5-11 классов льготных категорий в 2023-2024 учебном году в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2023 года;
2. Организовать питание обучающихся 5-11 классов за счет родительских средств в 2023-2024 учебном году в соответствии с нормативными требованиями с 02.09.2023 года;
3. Обеспечить обучающихся 1-4 классов бесплатным питанием один раз в день;
4. Обеспечить обучающихся 5-11 классов льготных категорий (из малообеспеченных семей, с совокупным доходом не более 3300 на одного

- члена, из многодетных семей, детей находящихся в трудной жизненной ситуации) бесплатным питанием один раз в учебный день;
5. Обеспечить обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья 2-х разовым питанием в день;
 6. Установить режим работы столовой с 08.30 до 16.00 ежедневно с понедельника по пятницу, с 9.00 до 13.00 в субботу;
 7. Утвердить график питания обучающихся в столовой лицея (приложение 1);
 8. Назначить ответственными:
 - за организацию питания обучающихся в лицее, создание, сопровождение комиссии по контролю за организацией питания - Н.Н Петрушко, заместителя директора по УВР;
 - за сбор, оформление документации по бесплатному питанию обучающихся – Трунову Е.В, экономиста;
 - за реализацию программы «Разговор о правильном питании» - Н.Е. Шатунову, учителя начальных классов;
 - за обеспечение охвата горячим питанием обучающихся, подачу ежедневной заявки в столовую, заполнение табеля посещаемости столовой, своевременной родительской оплатой по школьной карте за питание – классных руководителей;
 9. Утвердить план- график контроля за организацией питания (приложение 2);
 10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Н.А. Заварзина

С приказом ознакомлены и согласны:

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к Приказу от 31.08.2023г. №163

График питания обучающихся МБОУ «ГЮЛ № 86»
на 2023-2024 учебный год

Время приема пищи	Классы	Кол-во посадочных мест
	Завтрак	
8.30	1а,1б,1в,1г,1д, 4а,4б, 4в, 4г	260
	Проветривание, обработка столов	
9.10	2а,2б,2в,2г,2д,3а,3б, 3в,3г,3д	260
	Проветривание, обработка столов	
10.00	5а, 5б, 5в,5г,5м,6а, 6б, 6в,6г, 6м	260
	Проветривание, обработка столов	
	Обед	
11.00	7а, 7б,7в,7г,7д, 7м, 8а,8б, 8в,8г,8д, 4д	260
	Проветривание, обработка столов	
12.00	9а,9б, 9в,9г,9д,10а,10б,10в, 11а,11б,11в	260
	Проветривание, обработка столов	
12.40	1а,1б,1в,1г,1д, 4а,4б,4в, 4г, 4д	260
	Проветривание, обработка столов	
13.00	2а,2б,2в, 2г,2д,3а,3б,3в,3г,3д	260

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к Приказу от 31.08.2023г. №163

План- график контроля за организацией питания

Месяц	Мероприятия	Ответственные
Сентябрь	<p>Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)</p> <p>Условия соблюдения личной гигиены обучающихся</p> <p>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, социальный педагог</p>
Октябрь	<p>Онлайн- опрос «Удовлетворенность организацией и качеством питания»</p> <p>Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам опроса детей</p>	<p>Ответственный за организацию питания</p>
Ноябрь	<p>Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)</p> <p>Условия соблюдения личной гигиены обучающихся</p> <p>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, социальный педагог, представители родительской общности.</p>

	<p>Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню</p> <p>Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи</p>	
Декабрь	<p>Онлайн- опрос «Удовлетворенность организацией и качеством питания»</p> <p>Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам опроса детей</p>	<p>ОТ Ответственный за организацию питания</p>
Февраль	<p>Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню</p> <p>Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)</p> <p>Условия соблюдения личной гигиены обучающихся</p> <p>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.</p> <p>Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи</p>	<p>Ответственный за организацию питания, социальный педагог, представители родительской общности.</p>
Март	<p>Онлайн-опрос «Удовлетворенность организацией и качеством питания»</p>	<p>Ответственный за организацию питания</p>
Апрель	<p>Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню</p> <p>Санитарно-техническое состояние обеденного зала</p>	<p>Ответственный за организацию питания, социальный педагог, представители</p>

	<p>(состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)</p> <p>Условия соблюдения личной гигиены обучающихся</p> <p>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.</p> <p>Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи</p>	<p>родительской общественности.</p>
<p>Июнь</p>	<p>Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню</p> <p>Санитарно-техническое состояние обеденного зала</p> <p>(состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)</p> <p>Условия соблюдения личной гигиены обучающихся</p> <p>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.</p> <p>Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи</p>	<p>Ответственный за организацию питания, социальный педагог, представители родительской общественности.</p>