

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

668532, с.Ий ул. Советская 15, эл.почта: tyva_school_183@mail.ru

ПРИКАЗ

«25» августа 2025 г.

№ 55

Об организации горячего питания школьников в 2025-2026 учебном году

В целях реализации Послания Президента Российской Федерации В.В. Путина Федеральному собранию Российской Федерации от 15.01. 2020 г., во исполнение закона РФ от 29.12.2013 №273-ФЗ, на основании Приказа МУ Управление образования Администрации Тоджинского района №270 от 18 августа 2025 года «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов на 2025-2026 учебный год», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное горячее питание начальных классов на период 2025-2026 учебный год в соответствии с нормативными требованиями Роспотребнадзора в части санитарно-эпидемиологического законодательства (санитарно-эпидемиологические нормы и правила при использовании помещений пищеблоков, оборудования, посуды и кухонного инвентаря, транспортировке и хранении продуктов питания, соблюдение технологии приготовления блюд);
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе социального педагога школы Оттейбен Ч.Т. и вменить ей в обязанности:
 - в срок до 01.09.2025 г. подготовить нормативную документацию по организации питания;
 - строгое соблюдение норм СанПин при организации питания;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
 - Оттейбен Ч.Т. – социальный педагог (тел. 8-983-592-3746),
 - Тажы Ч.Г. – медицинский работник школы (тел. 8-913-343-3192),
 - Седенбаа Н.В. – кладовщик (8-983-365-6779).
4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому меню.
5. Поварам школы Кол Ч.А, Кол Д.Т. и кладовщика Седенбаа Н.В. назначить за:
 - своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - соблюдение 10 дневного меню;
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

