

**Комитет образования администрации городского округа «Город Чита»
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №13»**

ПРИКАЗ

«30» августа 2024 г.

№ 342

Об организации питания
в МБОУ «СОШ №13»

В соответствии с приказом комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 20.08.2024 г №598 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита»»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по воспитательной работе Буряковой И.М.:
 - 1.1. провести подготовку помещений пищеблока и обеденного зала к новому учебному году;
 - 1.2. обеспечить оформление интерьеров обеденного зала школьной столовой в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей;
 - 1.3. активизировать в школе работу групп ежедневного общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с привлечением родительской общественности и обучающихся 8-11 классов.
 - 1.4. продолжить практику проведения административных совещаний с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
 - 1.5. по медицинским показаниям обеспечить лечебное и диетическое питание для школьников, имеющих заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании.
 - 1.6. активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок).
 - 1.7. в рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворительности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе.
2. Заместителю директора по административно – хозяйственной части Шиховцевой В.Р. обеспечить пищеблоки:
 - исправными системами горячего, холодного водоснабжения, канализации;
 - качественной питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям;
 - резервными системами горячего водоснабжения;

- локальной вытяжной системой вентиляции над источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов;
- исправным технологическим и холодильным оборудованием;
- достаточным количеством инвентаря, кухонной и столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии;
- шкафом для хранения верхней одежды персонала пищеблока;
- необходимым запасом дезинфицирующих средств;
- инвентарем для санитарной обработки и уборки помещений пищеблока и обеденного зала;
- средствами индивидуальной защиты работников пищеблока (маски, перчатки, шапочки, фартуки или халаты);
- баком для утилизации использованных медицинских масок.

3. Заключение 2 договора с предприятием, организующим питания или ИП, осуществляющим организацию питания:

- договор на организацию питания за счет средств бюджета (льготная категория – малоимущие, дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ));
- договор на организацию питания за счет средств родителей.

4. В рамках муниципального контракта на организацию питания для обучающихся, получающих начальное общее образование и выше перечисленных нормативных документов предусмотреть:

- наличие у предприятия, организующего питание или индивидуального предпринимателя примерного меню;
 - наличие программы производственного контроля и договора с любой аккредитованной лабораторией на проведение лабораторного контроля готовых блюд;
 - наличие технологических карт на каждое блюдо в меню;
 - наличие у работников пищеблока медицинских книжек (с отметкой о прохождении медицинского осмотра) и сертификата о вакцинации от COVID-19;
 - наличие у вновь приступивших к работе работников пищеблока результатов лабораторных исследований на рото-норо и другие кишечные вирусы (ранее работающим работникам пищеблока рекомендовать иметь вышеперечисленные результаты лабораторных исследований);
 - соблюдение работниками пищеблока требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции;
 - наличие необходимых журналов;
 - расчеты за аренду, тепловую и электрическую энергию, водоснабжение и канализацию, амортизацию оборудования, ремонт помещений и т.д..
5. Заместителю директора по воспитательной работе Буряковой И.М.:
- принять меры по созданию группы родительского контроля из числа родителей обучающихся (по согласованию с Управляющим советом школы);

- организовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссии) не менее 3-х (включить работника пищеблока и медицинского работника по согласованию);
 - принять меры по формированию групп ученического контроля за организацией питания из числа обучающихся 8-11 классов
6. Крюковой Е.В. – учителю начальных классов:
- 6.1. организовать для всех категорий, обучающихся горячее питание с 02.09.2024 г.;
 - 6.2. обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, и провести работу по увеличению охвата питанием обучающихся с 5 по 11 класс (не менее 85%) в срок до 10.09.2024 г.
 - 6.3. осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - 6.4. усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением утверждённого меню и рационов питания для обучающихся.
 - 6.5. обеспечить обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
 - 6.6. организовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссии - не менее 3-х подписей), осуществляющей ежедневный контроль:
 - санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
 - соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - качества готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
 - наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
 - обеспеченности пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
 - условий и хранения пищевых продуктов и суточных проб;
 - недопущения к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
 - наличия остатков пищи на пищеблоке и их утилизации;
 - включения в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
 - соответствия ежедневного рациона питания утвержденному меню;
 - организации и проведения предприятием или индивидуальным предпринимателем, организующим питание в школе, производственного контроля с проведением лабораторных и инструментальных исследований с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, калорийность) и подтверждения качества и безопасности приготовляемых блюд;

- своевременного прохождения периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока.

7. Горяшиной Е.Г. – педагогу библиотекарю, Крюковой Е.В. учителю начальных классов:

7.1. обеспечить ежедневный контроль размещения в разделе «Питание», во вкладке «Food» ежедневного меню для обучающихся, получающих начальное общее образование; для детей из малоимущих семей; детей с ограниченными возможностями здоровья; для детей, получивших питание за счет средств родителей;

7.2. до 05 сентября 2024 г. обновить на сайте школы в разделе «Питание», разместив следующую информацию:

- нормативные документы, регламентирующие организацию питания обучающихся, в том числе за счет средств бюджета;
 - паспорт пищеблока;
 - сведения о предприятии (ИП), организующего питание в школе (сканы документов);
 - перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в школу;
 - информацию о категории обучающихся, получающих горячее питание;
 - информацию о работе группы родительского контроля по оценке качества питания;
 - скан 12-дневного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю, скан утвержденного директором школы меню для детей из малоимущих семей, детей с ограниченными возможностями здоровья; для детей, получающих питание за счет средств родителей;
 - режим и график работы столовой, в том числе в условиях ограничительных мероприятий;
 - фото школьной столовой (обеденного зала, место выдачи блюд, блюд, буфета (при наличии), место для мытья рук).
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.А. Чипизубова

С приказом ознакомлен (а):
Заместитель директора по ВР
Учитель начальных классов
Педагог-библиотекарь
Заместитель директора по АХЧ

И.М. Бурякова
Е.В. Крюкова
Е.Г. Горяшина
В.Р. Шиховцева