



П Р И К А З

от 01.09.2023 года

№ 138

с

Об организации питания в МБОУ СОШ №5 муниципального образования Успенский район в 2023-2024 учебном году

На основании приказа УО от 25.08.2023г. №352 «Об организации горячего питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Успенский район в 2023-2024 учебном году», в целях создания условий для обеспечения качественного питания учащихся МБОУ СОШ №5, ужесточения контроля за качеством и организацией сбалансированного питания, соблюдения требований санитарного законодательства, недопущения нецелевого использования бюджетных и родительских средств

п р и к а з ы в а ю:

администрации школы:

- 1) Назначить ответственного за организацию горячего питания в МБОУ СОШ №5 учителя начальных классов Балабанову Г.Б.
- 2) Разместить на сайте общеобразовательной организации телефон «горячей линии» по организации горячего питания : **8 861 4055731**
- 3) С 1 сентября 2023 г. обеспечить 100% охват бесплатным горячим питанием учащихся 1-4 классов за счёт средств федерального, краевого и муниципального бюджетов согласно утверждённому 10-дневному меню, 100% охват горячим питанием учащихся 5-11 классов в соответствии с утверждённым 12-дневным меню.
- 4) Не допускать к работе на пищеблоке лиц, не прошедших медицинские осмотры и без вакцинации. Лица, поступающие на работу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, предварительных медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации;
 - утвердить график приема пищи, с учетом минимизации контактов обучающихся, график работы столовой, дежурства в обеденном зале учителей;
 - организовать качественное ведение необходимой документации на пищеблоке (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и др. документы) в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
 - обеспечить качественную работу бракеражных комиссий, с включением в ее состав школьного медицинского работника;
 - обеспечить жесткий контроль за соблюдением действующего законодательства по охране жизни и здоровья учащихся, неукоснительное выполнение требований санитарного законодательства;
 - осуществлять безналичную форму расчетов за питание школьников в общеобразовательной организации;
 - принять исчерпывающие меры по обеспечению всех обучающихся полноценным, качественным, безопасным горячим питанием;
 - организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями в части осуществления родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях Успенского района.
 - создать общешкольную комиссию по контролю за организацией питания;

- регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю организацией горячего питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядка доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, локальным актом общеобразовательной организации;
- при проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку:

- *соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;

- *санитарно-технического содержания обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.д.

- *условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

- *наличие и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- *объема и вида пищевых отходов после приема пищи;

- *наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- *удовлетворительности обучающихся качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей(законных представителей);

- *информирования родителей и детей о здоровом питании;

- рассмотреть возможность организации родительского контроля в форме анкетирования родителей обучающихся в соответствии с чек-листом;

- проводить мониторинг родительского контроля ежемесячно, первый мониторинг провести до 15 сентября 2023года, о результатах мониторинга проинформировать управление образованием до 20.09.2023 года.

- осуществлять организацию горячего питания детей с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с порядком обеспечения бесплатным питанием детей с ограниченными возможностями; организовать двухразовое горячее питание (на основании заявления родителей (законных представителей) в соответствии с примерным утвержденным меню (завтрак, обед);

- создать условия для соблюдения правил личной гигиены учащимися и сотрудниками учреждений, организовать питьевой режим в строгом соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

5) Булатовой Б., повару:

- обеспечить выполнение примерного меню, не допускать необоснованных замен продуктов, входящих в меню;

- приготовление блюд осуществлять в строгом соответствии с технологическими картами;

6) Балабановой Г.Б., ответственной за организацию питания в школе, и Коптевой Л.Д., детской медсестре Трёхсельской врачебной амбулатории, усилить контроль за организацией и качеством питания, за целевым использованием бюджетных и родительских средств, пищевых продуктов, соблюдением технологических регламентов, санитарно-эпидемиологических требований в процессе приготовления пищи и санитарно-противоэпидемического режима;

7) Кесовой Т.И., кладовщику, не принимать продукты питания без документов, подтверждающих качество и безопасность продовольственного сырья; требовать от поставщиков соблюдение договорных обязательств; преимущественно отдавать кубанским производителям; совершенствовать систему контроля качества, безопасности школьного питания. Усилить контроль на этапах приемки, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовления готовых блюд;

в случае возникновения проблем с качеством поставляемых продуктов питания, нарушением поставщиками договорных обязательств вести претензионную работу и предоставлять копию претензии в управление образованием.

6) Классным руководителям 1-11 классов систематически проводить разъяснительную работу с родителями учащихся о необходимости правильного сбалансированного питания

детей, по реализации комплекса мер по пропаганде здорового и безопасного образа жизни, культуры здорового питания среди участников образовательного процесса;

8) Регулярно обновлять информационные стенды в обеденном зале, Балабановой Г.Б., ответственной за организацию питания в школе:

- заполнять по необходимости новой информацией раздел «Школьное питание» на сайте общеобразовательной организации, создать разделы «Бесплатное питание учащихся 1-4 классов», «Горячее питание учащихся 5-11 классов», ежедневно размещать в соответствующих разделах меню и фото блюд (для 1-4 классов и 5-11 классов);
- разместить на сайте общеобразовательной организации нормативно-правовые документы по организации питания; утвержденное перспективное меню;
- обеспечить размещение ежедневного меню в ссылке «food» в строгом соответствии с инструкцией;

9) Коптевой Л.Л., детской медсестре Трёхсельской врачебной амбулатории усилить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима с контролем организации питьевого режима, питания, «утреннего фильтра»;

- усилить контроль за качеством и безопасностью поступающего сырья, пищевых продуктов, за соблюдением технологического регламента в приготовлении готовых блюд, с организацией ежедневной текущей дезинфекции столовых приборов, разделочного, кухонного инвентаря и др, в соответствии с санитарными правилами;

10) Кесовой Т.И.:

- усилить производственный контроль за качеством и безопасностью питьевой (привозной) воды, незамедлительно приняв меры по обеспечению герметичности резервуаров для хранения запаса привозной питьевой воды, их очистки, дезинфекционной обработки, обеспечить учреждение бесперебойным доброкачественным холодным, горячим водоснабжением;

- контролировать наличие необходимого оборудования и расходных материалов: бактерицидных ламп, термометров, дезинфекционных средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания; обеспечить наличие на пищеблоке не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски), обеспечить качественное ведение журналов на пищеблоке (журнал выдачи СИЗ, журнал работы рециркуляторов, журнал уборки пищеблока, столовой и др.);

- при заключении договоров руководствоваться федеральным законодательством в части соблюдения принципа добросовестной ценовой и неценовой конкуренции между участниками закупок в целях выявления лучших условий поставок товаров;

- обеспечить своевременное внесение сведений в автоматизированную информационную систему «Меркурий»;

- обеспечить выполнение мероприятий производственного контроля, введение в действие документации системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

11. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора
С приказом ознакомлен:
Г.Б. Балабанова
Б. Булатова
Т.И. Кесова
Л.Л. Коптева

В.В. Рудыка

