

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
ПАВЛА ИВАНОВИЧА НАЗАРЕНКО с. ТРЁХСЕЛЬСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ УСПЕНСКИЙ РАЙОН
(МБОУСОШ №5)

352458, Краснодарский край, Успенский район, село Трехсельское, улица Мира, 4

Телефоны: (86140) 6 43 34; (86140) 6 43 22 Факс: (86140) 6 43 22 e-mail: school5@usp.kubannet.ru

ИНН 2357004244, ОГРН 1022305004677

ПРИКАЗ

От 30.08.2024г.

№ 130

Об организации горячего питания в МБОУСОШ №5
в 2024-2025 учебном году

На основании приказа УО от № «», в целях создания условий для обеспечения качественного питания учащихся МБОУСОШ №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:

- 1) Назначить ответственного за организацию горячего питания в МБОУСОШ №5 учителя начальных классов Балабанову Г.Б.
- 2) Разместить на сайте общеобразовательной организации телефон «горячей линии» по организации горячего питания: 8 861 4055731.
- 3) Со 2 сентября 2024 года обеспечить 100% охват бесплатным горячим питанием учащихся 1-4 классов за счет средств федерального, краевого и муниципального бюджетов согласно утвержденному 10-ти дневному меню (1 смена — завтраки); 100% охват горячим питанием учащихся 5-11 классов в соответствии с утвержденным двенадцатидневным меню (1 смена — завтраки; 2 смена - обеды).
- 4) Обеспечить выполнение примерного меню, не допускать необоснованных замен продуктов, входящих в меню; в исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.д.) допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 11);
- 5) Организацию горячего питания детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов осуществлять 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.
- 6) 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) Принимать пищевую продукцию только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами; при наличии и актуальности декларации, протоколов испытаний по показателям безопасности, качественных удостоверений, актов фитосанитарного контроля или ветеринарного сертификата; требовать от поставщиков соблюдение договорных обязательств; преимущество отдавать кубанским производителям; совершенствовать систему контроля качества, безопасности школьного питания. Усилить контроль на этапах приемки, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовления готовых блюд.
 - 8) В случае возникновения проблем с качеством поставляемых продуктов питания, нарушением поставщиками договорных обязательств вести претензионную работу и предоставлять копию претензии в Управление образованием.
 - 9) Не допускать к работе на пищеблоке лиц, не прошедших периодические медицинские осмотры, и без вакцинации. Лица, поступающие на работу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, предварительных медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации.
 - 10) Ответственному за питание составить и утвердить график приема пищи, график работы столовой, дежурства в обеденном зале учителей;
 - 11) 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;
 - 12) Обеспечить качественную работу бракеражных комиссий, с включением в ее состав школьного медицинского работника;
 - 13) Повару Булатовой Б.Р. приготовление блюд осуществлять в строгом соответствии с утвержденными технологическими картами.
 - 14) Систематически проводить разъяснительную работу с родителями учащихся, с учащимися о необходимости правильного сбалансированного питания детей, по реализации комплекса мер по пропаганде здорового и безопасного образа

жизни, культуры здорового питания среди участников образовательного процесса;

- 15) Обеспечить жесткий контроль за соблюдением действующего законодательства по охране жизни и здоровья учащихся, неукоснительным выполнением требований санитарного законодательства.
 - 16) Регулярно обновлять информационные стенды в обеденном зале, заполнять по необходимости новой информацией раздел «Организация горячего питания» 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).
 - 17) Разместить на сайте общеобразовательной организации нормативно-правовые документы по организации питания; утвержденное перспективное меню;
 - 18) Обеспечить размещение ежедневного меню в ссылке «food» в строгом соответствии с инструкцией;
 - 19) Осуществлять безналичную форму расчетов за питание школьников в общеобразовательной организации;
 - 20) Принять исчерпывающие меры по обеспечению всех обучающихся полноценным, качественным, безопасным горячим питанием;
 - 21) Организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями в части осуществления родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях Успенского района;
 - 22) Регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, локальным актом общеобразовательной организации;
 - 23) 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.

- 24) Рассмотреть возможность организации родительского контроля в форме анкетирования родителей обучающихся в соответствии с чек-листом;
- 25) Создать в общеобразовательных организациях общешкольные комиссии по контролю за организацией питания.

-Проводить мониторинг родительского контроля ежемесячно.

-Первый Мониторинг провести до 16 сентября 2024 года, о результатах мониторинга проинформировать управление образованием до 18 сентября 2024 года.

-Усилить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима в организованных коллективах с контролем организации питьевого режима, питания, «утреннего фильтра».

-Усилить контроль 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;

-Ужесточить контроль за соблюдением санитарного состояния на

пищеблоке;

- 26) Создать условия для соблюдения правил личной гигиены учащимися и сотрудниками учреждений;
- 27) 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;
- 28) 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.
- 29) Обеспечить своевременное внесение сведений в автоматизированную информационную систему «Меркурий»;
- 30) Обеспечить выполнение мероприятий производственного контроля, введение в действие документации системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Контроль за выполнением приказов оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №5

А.С.Крымская

С приказом ознакомлен:

_____ Г.Б.Балабанова

_____ Б.Р.Булатова

_____ Т.И.Кесова

_____ Л.Л.Коптева

_____ С.И.Ситник