

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6 имени И.Т. Сидоренко
муниципального образования Усть-Лабинский район

Приказ

01.09.2023 г.

№301 -П

г. Усть-Лабинск

Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году

На основании приказа управления образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район от 28.08.2023г. № 491-П «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Усть-Лабинский район в 2023-2024 учебном году», п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственной за питание Куловой И.И.:

1.1. Обеспечить неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах организации питания школьников, уделить особое внимание организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов .

1.2. Обеспечить 100 % охват горячим питанием обучающихся.

1.3. Минимизировать контакты обучающихся во время приема пищи в столовой;

1.4. Утвердить план мероприятий в 2023-2024 учебном году направленных на пропаганду здорового питания и увеличению охвата обучающихся горячим полноценным питанием (приложение №1), регулярно рассматривать вопрос организации питания со всеми участниками образовательного процесса на различных уровнях; не допускать нарушений сроков поставки пищевой продукции в общеобразовательных организациях; незамедлительно информировать управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район о фактах поставки недоброкачественной продукции или нарушений сроков поставки пищевой продукции.

1.5. Утвердить график приема пищи обучающихся (приложение №2).

1.6. Осуществлять организацию питания строго в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.7. В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по организации питания школьников МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г., обратить внимание, что:

— школа является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся;

— обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи;

— обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, который

включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток;

— не допускается замена обеда завтраком;

— школа при обеспечении горячим питанием обучающихся реализуют мероприятия, направленные на охрану здоровья обучающихся, в том числе: соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, снабжение качественными продуктами питания, в том числе увеличение роли региональных сельхозпроизводителей;

— информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте школы и т.п.);

- школа разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся;

— решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии школы с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

1.8. Принять меры:

- по обеспечению бесперебойной работы пищеблока и столовой с целью качественного обеспечения обучающихся горячим питанием в течение всего учебного года;

— по созданию условий для выполнения натуральных норм питания обучающихся в течение учебного года; по созданию и эффективному функционированию общественных органов для контроля за качеством организации питания (Совета по питанию, бракеражной и родительских комиссий, советов старшеклассников) в течение всего учебного года;

— по осуществлению (совместно с родительским сообществом) информационно разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями), направленной на формирование культуры здорового питания; проведению мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни; обеспечению популяризации просветительских программ по здоровому питанию и формированию у родителей культуры правильного питания детей, воспитанию здоровых пищевых привычек; обеспечению формированию пищевого поведения у обучающихся через межпредметные области, реализуемые, в том числе и программу «Разговор о правильном питании»;

1.9. Осуществлять ежедневный, систематический и постоянный контроль:

— над неукоснительным соблюдением утвержденного циклического меню;

- над неукоснительным соблюдением санитарного законодательства в части контроля за качеством, количеством, соблюдением сроков годности продуктов и пищевого сырья во время поставки, хранения, приготовления и реализации их;

— над приемом пищевых продуктов при наличии соответствующих документов подтверждающих их качество и безопасность в соответствии с законодательством Российской Федерации;

— сохранением документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, а также результатов лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования продукции;

— над использованием кухонной и столовой посуды без деформации и сколов.

- 1.10. В случае поставки недоброкачественных продуктов и (или) не соответствующих Перечню блюд и продуктов, которые не допускаются для реализации в организации общественного питания, незамедлительно сообщить организатору питания (поставщику продуктов), с целью замены некачественной продукции и (или) доставки качественных продуктов в установленные договором сроки.
- 1.11. Представлять мониторинг организации питания школьников еженедельный - в пятницу (по состоянию за отчетную неделю); ежемесячный - до 30 числа (по состоянию за отчетный месяц) в управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район специалисту управления образованием (Н.В. Ракова).
- 1.12. Постоянно проводить разъяснительную работу с родителями и общественностью о необходимости здорового питания обучающихся (информация в СМИ, общешкольные и классные родительские собрания, собеседования, консультации, круглые столы, презентации о правильном питании, обновление материалов стенда «Разговор о правильном питании»).
- 1.13. Разработать пакет соответствующий нормативно-правовой документации и представить в управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район до 08.09.2023 г. (аналитическую справку о деятельности ОО по организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году; акт проверки готовности ОО к 2023-2024 учебном году, санитарно-эпидемиологическое заключение, соглашение о сотрудничестве при организации питания, договор об организации горячего питания, план работы по организации горячего питания ОО в 2023-2024 учебном году, приказы ОО об организации питания обучающихся, назначении ответственного за организацию питания, создании общественного совета по питанию, о создании бракеражной комиссии, положение о совете по питанию, план работы совета по питанию, программу по организации и проведению производственного контроля основанного на принципах ХАССП; утвержденный режим организации питания в ОО и график дежурства администрации и учителей, утвержденный порядок размещения обучающихся в столовой, выписку из протокола первого педагогического совета о рассмотрении вопроса об организации питания школьников).

2. Старшему повару Пугачевой Н.Н.:

2.1. Организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или

многократных масок со сменными фильтрами), а также перчаток, при этом смена одноразовых масок должна производиться не реже раза в 3 часа, фильтров- в соответствии с инструкцией по их применению.

2.2. Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах, при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

3. Заместителю директора по АХР Каревой И.В.:

3.1. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи.

3.2. Проведение дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, строго в соответствии с инструкцией по их применению;

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 6
им. И.Т. Сидоренко



Е.А.Штейнбрехер

ФИО	Дата	Подпись
Кулова И.И.		
Карева И.В.		