

11

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9 ИМЕНИ
«ОТЛИЧНИКА НАРОДНОГО ПРОСВЕЩЕНИЯ»
ТИМОВА МУРАТА МОССОВИЧА АУЛА УРУПСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ УСПЕНСКИЙ РАЙОН

П Р И К А З

от 30.08.2023 года

№ 01-10/106

Об организации питания в МБОУ СОШ № 9 а. Урупского им. Тимова
М.М. муниципального образования Успенский район
в 2023-2024 учебном году

На основании приказа МКУ «Управление образованием администрации муниципального образования Успенский район» № 352 от 25.08.2023г., в целях создания условий для обеспечения качественного питания учащихся в общеобразовательной организации МБОУСОШ № 9 а. Урупского им. Тимова М.М. муниципального образования Успенский район, 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) Хаткову Х.М., учителя начальных классов, назначить ответственным за организацию питания в общеобразовательной организации; определить телефон горячей линии по организации горячего питания 8(6140)6-56-37, разместить на сайте общеобразовательной организации телефон горячей линии;
- 2) разработать и утвердить примерное меню - 10-ти дневное для обучающихся 1-4 классов, 12-ти дневное для учащихся 5-11 классов.
- 3) с 1 сентября 2023 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; 2 смена - обеды);
- 100% охват горячим питанием учащихся 5-11 классов в соответствии с утвержденным двенадцатидневным меню (1смена – завтраки; 2 смена - обеды);
- 4) обеспечить выполнение примерного меню, не допускать необоснованных замен продуктов, входящих в меню.
- 5) организацию горячего питания детей с ограниченными возможностями здоровья 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 (завтрак, обед).
- 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) не принимать продукты питания без документов, подтверждающих качество и безопасность продовольственного сырья; 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 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.

10) утвердить график приема пищи, с учетом минимизации контактов обучающихся, 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) приготовление блюд осуществлять в строгом соответствии с технологическими картами.

14) 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;

15) обеспечить жесткий контроль за соблюдением действующего законодательства по охране жизни и здоровья учащихся, неукоснительное выполнение требований санитарного законодательства.

16) регулярно обновлять информационные стенды в обеденном зале, 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).

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 регламентирующего 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.
- 26) проводить мониторинг родительского контроля ежеквартально.
- 27) усилить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима в организованных коллективах с контролем организации питьевого режима, питания, «утреннего фильтра».
- 28) 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;
- 29) ужесточить контроль за соблюдением санитарного состояния на пищеблоке;
- 30) создать условия для соблюдения правил личной гигиены учащимися и сотрудниками учреждений, организовать питьевой режим в строгом соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

31) 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;

34) обеспечить 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.);

35) 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;

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

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

2. Личную ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием оставляю за собой.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор школы



Ф.А.Хажева