



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ  
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
УСПЕНСКИЙ РАЙОН»

**П Р И К А З**

от 28.08.23 года

№

352

с. Успенское

**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 в общеобразовательных организациях (далее - ОО) 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. Руководителям ОО:**

- 1.1. назначить ответственного за организацию питания в общеобразовательной организации; разместить на сайте общеобразовательной организации телефон «горячей линии»;
- 1.2. 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);
- 1.3. 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);
- 1.4. 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.
- 1.5. 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;

1.6. 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.

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

1.8. 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, установленным законодательством Российской Федерации.

1.9. утвердить график приема пищи, график работы столовой, дежурства в обеденном зале учителей;

1.10. 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;

1.11. обеспечить качественную работу бракеражных комиссий, с включением в ее состав школьного медицинского работника;

1.12. приготовление блюд осуществлять в строгом соответствии с утвержденными технологическими картами.

1.13. 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;

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

1.15. 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).

- 1.16. разместить на сайте общеобразовательной организации нормативно-правовые документы по организации питания; утвержденное перспективное меню;
- 1.17. обеспечить размещение ежедневного меню в ссылке «food» в строгом соответствии с инструкцией;
- 1.18. осуществлять безналичную форму расчетов за питание школьников в общеобразовательной организации;
- 1.19. принять исчерпывающие меры по обеспечению всех обучающихся полноценным, качественным, безопасным горячим питанием;
- 1.20. организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями в части осуществления родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях Успенского района;
- 1.21. 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;
- 1.22. 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.
- 1.23. рассмотреть возможность организации родительского контроля в форме анкетирования родителей обучающихся в соответствии с чек-листом;
- 1.24. создать в общеобразовательных организациях общешкольные комиссии по контролю за организацией питания.
- 1.25. проводить мониторинг родительского контроля ежемесячно.
- 1.26. первый мониторинг провести до 15 сентября 2023 года, о результатах мониторинга проинформировать управление образованием до 20 сентября 2023 года.
- 1.27.усилить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противозидемического режима в организованных коллективах с контролем организации питьевого режима, питания, «утреннего фильма».
- 1.28. 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;

1.29. ужесточить контроль за соблюдением санитарного состояния на пищеблоке;

1.30. создать условия для соблюдения правил личной гигиены учащимися и сотрудниками учреждений;

1.31. 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;

1.32. 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;

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

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

4.Руководитель общеобразовательного учреждения несет личную ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5.Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования А.Г.Ткачев

