



Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
"Бурлыкская средняя  
общеобразовательная школа"  
Беляевского района  
Оренбургской области

**П Р И К А З**  
п. Бурлыкский

17.07.2024 г. №74

Об организации горячего питания  
в образовательных организациях

На основании Приказа Министерства образования Оренбургской области от 29.04.2021 №01-21/780 и в рамках исполнения постановления Правительства Оренбургской области от 13.07.2020 г. №582-55 «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся», в целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания обучающихся МБОУ «Бурлыкская СОШ»

Приказываю:

1. Комиссии общественного контроля за организацией питания :
  - 1.1 Осуществлять контроль:
    - за выполнением установленных норм и требований к питанию обучающихся;
    - проведение общественного контроля за организацией питания;
    - информационно-просветительской работы со всеми участниками образовательных отношений по формированию культуры здорового питания;
  - 1.2. Обеспечить:
    - своевременное устранение нарушений, выявленных контрольно-надзорными органами в сфере организации школьного питания;
    - проведение паспортизации пищеблока.
2. Заместителю директора по ИКТ:
  - 2.1 Своевременно вносить информацию по питанию на сайт мониторинга food.
  - 2.2 Размещать и обновлять на сайте ОО в сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей и ежедневного меню.
3. Ответственному за питание, шеф-повару:
  - 3.1 Организовать горячее питание для обучающихся (завтрак и обед) согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

- 1.1. Организовать 4-х разовое горячее питание для воспитанников детского сада и дошкольных групп согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 1.2. Организовать 5-ти разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин) для воспитанников интернатов согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 1.3. Питание организовать за счет средств федерального, областного бюджета, компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета, средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.
- 1.4. Обеспечить детей и подростков в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии.
- 1.5. Питание обучающихся организовать согласно единого примерного меню, утвержденного начальником отдела образования и ФБУЗ «Новосибирским научно-исследовательским институтом гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
- 1.6. Питание воспитанников детского сада и дошкольных групп организовать согласно единого примерного меню, утвержденного руководителем образовательной организации.
- 1.7. Разработать и утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график организации питания на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).
- 1.8. Организовать обогащение готовых блюд школьных и дошкольных пищеблоков витаминами (проведение ежедневной «С-витаминации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использовать для питания детей продукты, обогащённые витаминами и микронутриентами), назначить ответственных за проведение ежедневной «С-витаминации».
- 1.9. Обеспечить высокое качество и безопасность питания обучающихся и воспитанников, в том числе в части улучшения рациона детского питания (по качественному и количественному составу), расширения ассортимента продуктов питания.
- 1.10. Организовать контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников, назначить ответственных за организацию питания из числа заместителей, педагогов, работников школы, осуществляющих контроль: за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 1.11. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек: медицинского работника (при наличии), работника пищеблока и представителей администрации образовательной организации.
- 1.12. Организовать контроль за обеспечением питания обучающихся и воспитанников комиссией, в состав которой входят руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник (при наличии), представитель органа государственного управления, родительской общественности. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществлять не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составлять акты, справки.

1.13. Организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования и назначить ответственных за его организацию.

1.14. Организовать контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Увеличить удельный вес сельскохозяйственных предприятий, участвующих в поставке продуктов питания в образовательные организации. Участвовать в проведении конкурсного отбора предприятий, обеспечивающих поставки пищевых продуктов в образовательные организации.

1.15. Обеспечить на каждом пищеблоке наличие санитарных правил и другой необходимой документации, выполнение требований санитарных правил всеми работниками.

1.16. Обеспечить должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них.

1.17. Обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и т.п..

1.18. Принять меры для улучшения профессионально-кадрового состава работников пищеблоков, обеспечить прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

1.19. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с санитарными правилами).

1.20. Привести условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

1.21. Совершенствовать систему просветительской работы в образовательных организациях по организации рационального питания. Обеспечить формирование у детей дошкольного и школьного возраста культуры здорового питания посредством повышения уровня информированности детей, родителей, учителей по вопросам полноценного питания.

1.22. Обеспечить исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и на пищеблоках.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.Ж. Сакенов