



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

П Р И К А З

п. Бурлыкский

17.07.2024 № 74/1

Об организации горячего питания на
2024-2025 уч.год

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания обучающихся образовательных организаций района, согласно приказа отдела образования № 225 от 12.08.2024 «Об организованном начале 2024-2025 учебного года в общеобразовательных организациях Оренбургской области», Положения «Об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в муниципальных образовательных организациях Беляевского района», утвержденного постановлением администрации района от 14.04.2021 № 229-п, для реализации подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Беляевского района» муниципальной программы "Развитие системы образования Беляевского района на 2021 - 2024 годы», утвержденной постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области от 14.04.2021 № 229-п, согласно приказа ООиП Беляевского района №189, №214 от 10.07.2024г. «Об организации горячего питания в общеобразовательных организациях Беляевского района на 2024-2025 уч.год»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжить работу совместно с органами здравоохранения, Роспотребнадзора, муниципальными образованиями по реализации подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Беляевского района» муниципальной программы "Развитие системы образования Беляевского района на 2021 - 2024 годы», утвержденной постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области от 14.04.2021 № 229-п в части улучшения состояния здоровья детей в районе.

1.1. Организовать горячее питание для обучающихся согласно требований СанПиН

1.2. Организовать 4-х разовое горячее питание для воспитанников детского сада и дошкольных групп согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.3. Организовать 5-ти разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин) для воспитанников интернатов согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.4. Питание организовать за счет средств федерального, областного бюджета, компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 3 рублей 45 копеек за каждый день фактического посещения на каждого обучающегося, средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

1.5. Обеспечить детей и подростков в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии.

1.6. Питание обучающихся организовать согласно единого примерного меню, утвержденного начальником отдела образования и утвержденного ФБУЗ «Новосибирским научно-исследовательским институтом гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.7. Питание воспитанников детского сада и дошкольных групп организовать согласно единого примерного меню, утвержденного руководителем образовательной организации.

1.8. Разработать и утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфета, график организации питания на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

1.9. Организовать обогащение готовых блюд школьных и дошкольных пищеблоков витаминами (проведение ежедневной «С-витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использовать для питания детей продукты, обогащённые витаминами и микронутриентами), назначить ответственных за проведение ежедневной «С-витаминизации» (шеф-повар Бабикова С.И., повара – Гацук С.И., Друшева М.А.).

1.10. 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. Ответственные: шеф-повар Бабикова С.И., повара – Гацук С.И., Друшева М.А.

1.11. Организовать контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников, назначить ответственным за организацию питания заместителя директора по ВР Саркенову А.Ж., классных руководителей, осуществляющих контроль: за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков, за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

1.1. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям создать бракеражную комиссию в составе заместителя директора по ВР Саркенову А.Ж., классного руководителя 11 класса - Капитаненко А.В, шеф-повара Бабикову С.И., классного руководителя 4 класса – Кудобаеву А.К.

1.2. Организовать контроль за обеспечением питания обучающихся и воспитанников комиссией, в состав которой входят руководитель образовательной организации – Сакенов М.Ж., ответственный за организацию питания – Саркенова А.Ж., медицинский работник – Утеньязова Г.Г., родительской общественности – Атнажева И.В., Кохаева Г.А., Шпангель Г.В.. Контроль обеспечения питанием обучающихся

осуществлять не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составлять акты, справки.

1.3. Организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования и назначить шеф-повара Бабикову С.И, ответственным за его организацию.

1.4. 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.

1.5. Обеспечить на пищеблоке наличие санитарных правил и другой необходимой документации, выполнение требований санитарных правил всеми работниками. Ответственные Саркенова А.Ж., Бабикова С.И.

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

1.7. 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.. Ответственные: завхоз – Бабикова С.И., уборщики служебных помещений – Бельманова Ж.Е., Нурмуханова Б., Г., Ершова Н.Ф., Лобач Т.В., помощник воспитателя Кроткова Ю.Г.

1.8. 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.

1.9. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с санитарными правилами). Ответственная шеф-повар Бабикова С.И.

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

1.11. 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.

1.12. Обеспечить выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и на пищеблоке.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.Ж. Сакенов