

Российская Федерация
Краснодарский край
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 36
муниципального образования Усть-Лабинский район
имени Героя Советского Союза В.Г.Ободовского

ПРИКАЗ

от 30 августа 2024 года

№ 134-П

Об организации питания
учащихся МБОУ СОШ № 36 имени В.Г.Ободовского
в 2024-2025 учебном году

На основании части 1 статьи 37, пункта 15 части 28, пункта 2 части 1 статьи 41 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», с целью дальнейшего совершенствования организации и повышения качества питания, охраны и укрепления здоровья учащихся МБОУ СОШ № 36 имени В.Г. Ободовского, **приказываю:**

1. Обеспечить неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах организации питания школьников, уделить особое внимание:

- 1.1 организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов,
- 1.2 организации бесплатного двухразового горячего питания обучающихся с ОВЗ, инвалидов, детей-инвалидов (в том числе обучающихся на дому),
- 1.3 организации бесплатного одnorазового горячего питания обучающихся 5-11 классов из многодетных семей.
- 1.4 организации бесплатного одnorазового горячего питания обучающихся из семей мобилизованных родителей, добровольцев, погибших в СВО.

2. Обеспечить:

- 2.1 максимальный охват горячим питанием обучающихся;
- 2.2 размещение утверждённого меню и ежедневное фото фактического меню обучающихся в соответствующем разделе сайта школы;

Ответственный: Павленко Н.В.

2.3 размещение ежедневного меню обучающихся 1-4 классов в виде электронных таблиц унифицированной структуры в разделе «food»;

Ответственный: Каширина А.А.

2.4 проведение не реже 2-х раз в год социологического опроса родителей о качестве горячего питания и их участии в родительском контроле.

3. При организации питания школьников необходимо предусмотреть:

- 3.1 минимизацию контактов обучающихся во время приема пищи в столовой;
- 3.2 обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи;
- 3.3 организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток;

3.4 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;

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

4. Разработать и реализовать в 2024-2025 учебном году план мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания и увеличению охвата учащихся горячим полноценным питанием, регулярно рассматривать вопрос организации питания со всеми участниками учебно-воспитательного процесса на различных уровнях.

Ответственный: Павленко Н.В.

4.1. Не допускать нарушений сроков поставки пищевой продукции в МБОУ СОШ № 36 имени В.Г. Ободовского;

4.2 незамедлительно информировать управление образованием о фактах поставки недоброкачественной продукции или нарушений сроков поставки пищевой продукции в МБОУ СОШ № 36 имени В.Г. Ободовского.

Ответственный: Павленко Н.В.

5. Организацию питания осуществлять строго в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20

Ответственный: Павленко Н.В.

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

6.1 в МБОУ СОШ № 36 организованное питание должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (по возможности);

6.2 меню должно утверждаться директором школы, а также руководителем предприятия общественного питания, осуществляющего организацию питания в школе.

6.3 МБОУ СОШ № 36 имени В.Г. Ободовского является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся;

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

6.5 обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, который должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток;

6.6 не допускается замена обеда завтраком;

6.7 МБОУ СОШ № 36 при организации питания обучающихся реализуют мероприятия, направленные на охрану здоровья обучающихся, в том числе: соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, снабжения качественными продуктами питания, в том числе увеличение роли региональных сельхозпроизводителей;

6.8 информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещение в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте МБОУ СОШ № 36);

6.9 МБОУ СОШ № 36 разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся;

6.10 решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии МБОУСОШ № 36 с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями;

7. Принять меры:

7.1 по наличию на сайте школы раздела по организации горячего питания и своевременному размещению в нём:

7.1.1 примерного утвержденного меню;

7.1.2 ежедневного утвержденного меню,

7.1.3 информации о наличии диетического (лечебного) меню (подраздел);

7.1.4 наличие перечня юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в школе (подраздел);

7.1.5 наличие перечня юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырьё в школу (подраздел);

7.1.6 наличие формы обратной связи для родителей и ответы на вопросы родителей по питанию (подраздел);

7.1.7 наличие информации о содержании витаминов и минералов в меню, о соответствии норме массы вторых блюд, о соответствии суммарных объёмов блюд по приемам пищи, о наличии в меню блюд с использованием колбасных изделий, не входящих в перечень среднесуточных наборов пищевой продукции.

7.2 по обеспечению бесперебойной работы пищеблока и столовой с целью обеспечения учащихся горячим питанием в течение учебного года;

7.3 по созданию условий по выполнению натуральных норм питания школьниками в течение учебного года;

7.4 по созданию и эффективному функционированию общественных органов для контроля над организацией питания (Совета по питанию, бракеражной комиссии и родительского контроля) в течение всего учебного года;

7.5 по осуществлению (совместно с родительским сообществом) информационно-разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями), направленной на формирование культуры здорового питания;

проведение 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 формирования пищевого поведения у обучающихся через межпредметные области, реализуемые в школе.

8. Осуществлять ежедневный, систематический и постоянный контроль:

8.1 над неукоснительным соблюдением утвержденного циклического меню;

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

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

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

8.5 над использованием кухонной и столовой посуды без деформации и сколов.
ответственная: Павленко Н.В.

9. В случае поставки недоброкачественных продуктов в ОУ и (или) соответствующих Перечню блюд и продуктов, которые не допускаются для реализации в организации общественного питания в ОУ незамедлительно сообщить организатору питания (поставщику продуктов), с целью замены некачественной продукции и (или) доставки качественных продуктов в **установленные договором сроки.**

ответственные: Павленко Н.В., Пачева А.А. (сотрудник ЦРБ, школьный фельдшер)

10. В случае необоснованного отказа от замены некачественной продукции и (или) доставки качественных продуктов в установленные договором сроки информировать специалиста УО (Ракова Н.В.)—5—19-92

Ответственный: Павленко Н.В.

11. В случае невыполнения договорных обязательств и необходимости ведения претензионной работы информировать заместителя начальника УО Тимонину Н.В. 4-08-23

Ответственный: Павленко Н.В.

12. Назначить приказом ответственного за организацию питания в школе в 2024-2025 учебном году.

13. Предоставлять мониторинг организации питания школьников ежедневный (по форме), ежемесячный об организации родительского контроля (по состоянию за отчетный месяц) в управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район специалисту управления образованием (Ракова Н.В.)

ответственные: Шевченко Н.Н., Павленко Н.В.

14. Постоянно проводить разъяснительную работу с родителями и общественностью о необходимости здорового питания учащихся (информация в СМИ, общешкольные и классные родительские собрания, собеседования, консультации, круглые столы, презентации о правильном питании, обновление материалов стенда «Разговор о правильном питании»)

Ответственный: кл. руководители, Павленко Н.В.

15. Разработать пакет соответствующей нормативно-правовой документации и представить в управление образованием до 15.09.2024 г. (аналитическую справку о деятельности школы по организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году; акт проверки готовности школы к 2024-2025 учебному году, санитарно-эпидемиологическое заключение, соглашение о сотрудничестве при организации питания, договор об организации горячего питания, план работы по организации горячего питания общеобразовательной организации в 2024-2025 учебном году, приказы общеобразовательной организации об организации питания обучающихся, назначении ответственного за организацию питания, создании общественного совета по питанию, о создании бракеражной комиссии, положение о совете по питанию, график приема обучающимися молока; план работы совета по питанию, программу по организации и проведению производственного контроля, утвержденное циклическое меню на две возрастные категории, утвержденный режим организации питания в общеобразовательной организации 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.

Ответственный: Павленко Н.В.