



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

П Р И К А З
п. Бурлыкский

31.08.2022 г. №140

Об организации горячего питания
в образовательных организациях

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания обучающихся МБОУ «Бурлыкская СОШ», согласно приказа отдела образования, опеки и попечительства №184 от 28.07.2022 «Об организованном начале 2022-2023 учебного года в общеобразовательных организациях Беляевского района», на основании письма отдела образования опеки и попечительства от 10.08.2022 г. «О направлении единого примерного меню для питания обучающихся с 01.09.2022 г., в т.ч. детей с ОВЗ», письма №429 от 17.08.2022 г. «О направлении методических рекомендаций»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Директору МБОУ «Бурлыкская СОШ»:

Продолжить работу совместно с органами здравоохранения, Роспотребнадзора, 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 (завтрак и обед) согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

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 2.4.5.2409-08.

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 «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области, Гайском, Кувандыкском городских округах, городе Медногорске, в Саракташском, Беляевском районах.

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, обогащенные витаминами и микронутриентами), назначить ответственных за проведение ежедневной «С-витаминизации» (Шеф-повар Бабикова С.И.).

1.10. Обеспечить высокое качество и безопасность питания обучающихся и воспитанников, том числе в части улучшения рациона детского питания (по качественному и количественному составу), расширения ассортимента продуктов питания.

1.11. Организовать контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников, назначить ответственных за организацию питания назначить ответственным за организацию питания заместителя директора по ВР Саркенову А.Ж., классных руководителей, осуществляющих контроль, 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.

1.12. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям создать бракеражную комиссию в составе заместителя директора по ВР Саркенову А.Ж., классного руководителя 9 класса Капитаненко А.В., шеф-повара Бабикову С.И., Классного руководителя 3 класса – Кудабаяву А.К. : медицинского работника (при наличии), работника пищеблока и представителей администрации образовательной организации.

1.13. 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.

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

1.15. 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.

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

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

1.18. 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.

1.19. 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.

1.20. 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.

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

1.22. 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.

1.23. 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