

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 108
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА МЯСНИКОВА Н.Д.»
(МАОУ СШ № 108)

П Р И К А З

30.08.2024

№337

Об организации питания

С целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, создания необходимых условий для организации питания, статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

П Р И К А З Ы В Л Ю:

1. Организовать питание учащихся в 2024-2025 учебном году:

1.1. Классным руководителям 1-11 классов:

– провести разъяснительную работу с родителями о необходимости питания обучающихся, в целях сохранения здоровья ежедневно (понедельник-суббота) организовывать питание обучающихся, включая льготные категории;

– пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся класса и их родителей;

– способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса;

– обеспечить соблюдение правил личной гигиены обучающихся класса;

– ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи обучающихся класса;

– при организации работы руководствоваться Положением об организации питания.

2. Обществу М.Ю. и Бирюковой Е.С., заместителям директора по АХР.:

– обеспечить соблюдение требований к противомикробному режиму на пищеблоке школьной столовой

– организовать регулярные осмотр помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, входных дверей на предмет исправности залорных устройств, соблюдения норм санитарно-гигиенических правил, правил пожарной безопасности

– проверять работоспособность технологического, вентиляционного, противопожарного оборудования. В случае поломки оборудования применять необходимые меры.

3. Заместителю директора по воспитательной работе Широковой И.С.:

– организовать взаимодействие с учреждениями здравоохранения, поставщиком питания по проведению организационно-просветительской работы, с анализом заболеваемости и разъяснением преимуществ получения горячего питания детей в период их обучения в образовательной организации;

– провести родительские собрания и классные часы по доведению данной информации до сведения родителей и обучающихся.

Заведующим производством ООО «КРАСНИТ»:

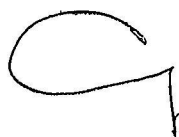
– не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок;

– лично осуществлять контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;

– соблюдать требования к противомикробному режиму;

- соблюдать требования к правилам личной гигиены персонала школьной столовой при работе с пищевыми продуктами;
 - соблюдать требования, обеспечивающие микробиологическую безопасность готовых блюд;
 - соблюдать требования к качеству пищевого рациона;
 - не допускать нарушения в оформлении и ведении обязательной документации на пищеблоке по контролю за организацией питания детей (бракеражные журналы сырья и готовой продукции, журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания и катаральных явлений);
 - не допускать нарушения требований к правилам отбора и хранения суточных проб;
 - не допускать к работе работников с признаками ОРВИ, других заболеваний;
 - контролировать соблюдение работниками требований к спецодежде персонала (головной убор, халат и др.);
 - обеспечить контроль за своевременностью прохождения работников столовой периодических медосмотров, профилактических прививок;
 - обеспечить обучающихся полноценным питанием в соответствии с физиологическими потребностями в основных пищевых веществах и энергии в условиях сложившейся экономической ситуации и цен на основные пищевые продукты;
 - организовать питание в соответствии с утвержденным 10-дневным циклическим меню;
 - обеспечить поставку пищевых продуктов при наличии полного комплекта сопроводительных документов, предусмотренных законодательством РФ, в т.ч. при наличии сведений о прослеживаемости каждой партии поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - обеспечить контроль за 100% выполнением натуральных норм питания на 1 ребенка в день, не допуская снижения в рационах мяса, рыбы, молочных продуктов, свежих овощей и фруктов, а также замены натуральных продуктов полуфабрикатами, не допуская уменьшения объема выхода порций;
 - обеспечить ежедневное наличие в обеденном зале школы фактического меню с указанием наименования, выхода блюд и стоимости каждого блюда;
 - взаимодействовать с родительской общественностью, с целью осуществления родительского контроля.
4. Обо всех обращениях родителей (законных представителей) обучающихся по вопросу не качественной организации школьного питания сообщать директору школы;
5. Утвердить Чек-лист (приложение 1) и Акт посещения столовой родителями обучающихся (приложение 2)
6. Назначить Остапенко А.И., руководителя школьного спортивного клуба, ответственным за реализацию Программы мероприятий по воспитанию культуры правильного питания и Программы по противодействию и профилактике вредных привычек.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Р.С.Серугин

ЧЕК-ЛИСТ
 проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): _____

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: _____

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): _____

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам; мылу; средствам для сушки рук; средствам дезинфекции		
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый		
4.	Обеденные столы чистые (протертые)		
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
6.	На столовых приборах отсутствует влага		
7.	Столовые приборы без сколов и трещин		
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции		
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
10.	Пасекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой		
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)		
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой		
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительно		
22.	На обеденных столах имеются салфетки		
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		

**Акт
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)**

Общественный представитель(и) (ФИО):

.....
.....
.....

Дата посещения:

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

.....
.....
.....

Предложения:

.....
.....
.....
.....

Замечания:

.....
.....
.....

Общественный представитель(и)

.....	ФИО	« .. »
	подпись		дата
.....	ФИО	« .. »
	подпись		дата
.....	ФИО	« .. »
	подпись		дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

.....	ФИО, должность	« .. »
		подпись		дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

.....	ФИО, должность	« .. »
		подпись		дата