



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Буртинская средняя
общеобразовательная школа»
Беляевский район
Оренбургской области

Приказ

15.08.2024 № 143
п.Буртинский

Об организации горячего питания в
образовательном учреждении

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 № 184 от 28.07.2022 «Об организованном начале 2022-2023 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 отдела образования № 214 от 10.07.2024 «Об организации горячего питания в образовательных организациях Беляевского района на 2024-2025»

Приказываю:

1. Директору школы (Елеупова О.И.), шеф-повару (Швырченкова А.Л.)

Продолжить работу совместно с органами здравоохранения, Роспотребнадзора, муниципальными образованиями по реализации программы «Совершенствование организации питания учащихся в МБОУ «Буртинская СОШ», 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 требованиям СанПиН
- 1.2. Организовать 4-х разовое горячее питание для воспитанников детского сада и дошкольных групп согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 1.3. 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.

- 1.4. 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 утвержденного ФБУЗ «Новосибирским научно-исследовательским институтом гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
- 1.6. Питание воспитанников дошкольных групп организовать согласно единого примерного меню, утвержденного руководителем образовательной организации.
- 1.7. Разработать и утвердить порядок питания учащихся (режим работы столовой, график организации питания на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок).
- 1.8. Организовать обогащение готовых блюд школьных пищеблоков витаминами (проведение ежедневной «С - витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использовать для питания детей продукты, обогащённые витаминами и микроэлементами).
- 1.9. Обеспечить высокое качество и безопасность питания учащихся и воспитанников, в том числе в части улучшения рациона школьного питания (по качественному и количественному составу), расширения ассортимента продуктов питания.
2. Назначить ответственным лицом за организацию питания, осуществляющим контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся директора Елеупову О.И.
3. Назначить ответственным лицом за организацию питания, осуществляющим контроль за качеством и безопасностью питания воспитанников дошкольных групп воспитателя Аксарину Г.В.
4. Назначить классных руководителей 1-11 классов ответственными лицами за посещение столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков
5. Классным руководителям в обязательном порядке информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, проведении С – витаминизации
6. Назначить шеф-повара Швырченкову А.Л. ответственным лицом за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала
7. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям создать бракеражную комиссию в составе:
 - Швырченкову А.Л.- шеф-повара
 - Хадырову А.М. - педагог – психолог
 - Тишичкину Т.В. – учитель начальных классов
 - Кузбекову С.Т.- повара дошкольной группы
 - Аксарину Г.В. – воспитателя дошкольной группы
8. Организовать контроль за обеспечением питания обучающихся и воспитанников комиссией в составе:
 - Елеупова О.И.- директор
 - Хадырова А.М.- педагог - психолог
 - Аксарина А.К. – председатель Управляющего СоветаКонтроль обеспечения питанием обучающихся осуществлять не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составлять акты, справки.
9. Организовать производственный контроль, включающий лабораторно-

инструментальные исследования и назначить ответственных за его организацию в следующем составе:

Швырченкова А.Л.- шеф-повар.

Кузбекову С.Т.- повара дошкольной группы

10. Шеф-повару Швырченковой А.Л.

10.1. Осуществлять строгий контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Участвовать в проведении конкурсного отбора предприятий, обеспечивающих поставки пищевых продуктов.

10.2. Обеспечить на пищеблоках наличие санитарных правил и другой необходимой документации, выполнение требований санитарных правил всеми работниками.

10.3. 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..

10.4. 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.

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

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

10. Назначить ответственным за отчетность по питанию Швырченкову А.Л.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



О.И.Елеупова

Ознакомлены: