

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Читы  
672010 г. Чита

ул. Забайкальского Рабочего, 16  
тел.: 8 (302) 41-05-01, 41-05-02  
сайт: [www.chita-shkola1.edusite.ru](http://www.chita-shkola1.edusite.ru)  
e-mail: [shs\\_chit\\_1.chita@zabedu.ru](mailto:shs_chit_1.chita@zabedu.ru)

**ПРИКАЗ №347**

Об организации питания

23.08.2024

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, приказами Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 12.01.2022 г. №831 от 14.08.2020 «О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта ОО в информационно – коммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации» с изменениями, утвержденными приказом от 12.01.2022 г. №24 Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки, в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа «Город Чита», приказа комитета образования №598 от 20.08.2024 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита»», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Для организации школьного питания:

1.1. провести подготовку помещений пищеблока и обеденного зала к новому учебному году:

1.1.1. обеспечить оформление интерьеров обеденных залов школьных столовых в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей.

1.1.2. обеспечить пищеблок:

- исправными системами горячего, холодного водоснабжения, канализации;
  - качественной питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям;
  - резервными системами горячего водоснабжения;
  - локальной вытяжной системой вентиляции над источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов;
  - исправным технологическим и холодильным оборудованием;
  - достаточным количеством инвентаря, кухонной и столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции,
  - шкафом для хранения верхней одежды персонала пищеблока;
  - необходимым запасом дезинфицирующих средств;
2. Индивидуальному предпринимателю Боевой Н.А. обеспечить рабочий процесс
- достаточным количеством инвентаря, кухонной и столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции,
  - инвентарем для санитарной обработки и уборки помещений пищеблока;

- средствами индивидуальной защиты работников пищеблока (маски, перчатки, шапочки, фартуки или халаты);
- необходимым запасом дезинфицирующих средств;

- баком для утилизации использованных медицинских масок.

3. заключить договоры с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания:

- договор на организацию питания за счет средств бюджета (льготная категория - малоимущие, дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);
- договор на организацию питания за счет средств родителей.

4. Индивидуальному предпринимателю Н.А.Боевой, в рамках муниципального контракта на организацию питания для обучающихся, получающих начальное общее образование, предусмотреть:

- наличие примерного меню;
- наличие программы производственного контроля и договора с любой аккредитованной лабораторией на проведение лабораторного контроля готовых блюд;
- наличие технологических карт на каждое блюдо меню;
- наличие у работников пищеблока медицинских книжек (с отметкой о прохождении медицинского осмотра) и сертификата о вакцинации от COVID-19;
- наличие у вновь приступивших к работе работников пищеблока результатов лабораторных исследований на рото-норо и другие кишечные вирусы (ранее работающим работникам пищеблока рекомендовать иметь вышеперечисленные результаты лабораторных исследований);
- соблюдение работниками пищеблока требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции;
- наличие необходимых журналов;
- расчеты за аренду, тепловую и электрическую энергию, водоснабжение и канализацию, амортизацию оборудования, ремонт помещений и т.д.;

5. Ответственным лицом

- за организацию питания сотрудником школы назначить социального педагога Павлову Т.И.,
- за размещение материалов в федеральной таблице (food) назначить Селину Н.С.

6. Ответственным за питание Павловой Т.И и размещение обязательных материалов по питанию Селиной Н.С. обновить на сайте образовательной организации в подразделе **«Организация питания в образовательной организации»**, **разметив следующую информацию:**

- нормативные документы, регламентирующие организацию питания обучающихся, в том числе за счет средств бюджета;
- паспорт пищеблока;
- сведения о предприятии (ИП), организующего питание в общеобразовательной организации (сканы документов);
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;
- информацию о категории обучающихся, получающих горячее питание;
- информацию о работе группы родительского контроля по оценке качества питания;
- скан 14-дневного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю, скан утвержденного директором школы меню для детей из малоимущих семей, детей с ограниченными возможностями здоровья; для детей, получающих питание за счёт средств родителей;
- режим и график работы столовой, в том числе в условиях ограничительных мероприятий;
- фото школьной столовой (обеденного зала, место выдачи блюд, место для мытья рук);
- форму обратной связи для родителей, обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

Обеспечить ежедневное размещение в разделе «Питание», во вкладке «Food» ежедневного меню для обучающихся, получающих начальное общее образование.

7. Создать группы родительского контроля за организацией питания из числа родителей обучающихся (по согласованию с Советом школы) в срок до 18.09.2024;

8. Сформировать группы ученического контроля за организацией питания из числа обучающихся 7-11 классов

9. Организовать для всех категорий обучающихся горячее питание с **02.09.2024** г. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

10. Классным руководителям 1-11 классов:

- вести работу по обеспечению 100% охвата горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, льготных категорий детей, детей с ОВЗ;
- вести текущую разъяснительную работу по увеличению охвата организованным горячим питанием обучающихся с 5 по 11 класс
- активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок),
- в рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе.

11. Бракеражной комиссии, дежурным администраторам обеспечить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими в образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением утвержденного меню и рационов питания для обучающихся общеобразовательных учреждений.

12. Бракеражной комиссии, осуществлять ежедневный контроль:

- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- качества готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- обеспеченности пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- условий и хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- недопущения к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- наличия остатков пищи на пищеблоке и их утилизации;
- включения в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- соответствия ежедневного рациона питания утвержденному меню;
- организации и проведения предприятием или индивидуальным предпринимателем, организующим питание в общеобразовательном учреждении, производственного контроля с проведением лабораторных и инструментальных исследований с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, калорийность) и подтверждения качества и безопасности приготовляемых блюд;
- своевременного прохождения периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока.

13. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор  
С приказом ознакомлены: Павлова Т.И.

  
Р.А.Мыльникова

Селина Н.С. 

