

Комитет образования администрации городского округа «Город Чита»

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №36»*

П Р И К А З

2 сентября 2024 г.

№339

*Об организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ №36»*

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 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2023 № 9 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекций и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2023-2024 годов», 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. № 24 «О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации, утвержденные приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.08.2020 г. № 831», в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся, приказу комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 20 августа 2024 года № 598

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по АХЧ МБОУ «СОШ №36» (Васильевой Л.И.):

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

1.2. обеспечить оформление интерьера обеденного зала школьной столовой в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей.

1.2.2. обеспечить пищеблоки:

• 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, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии; • шкафом для хранения верхней одежды персонала пищеблока; • необходимым запасом дезинфицирующих средств; • инвентарем для санитарной обработки и уборки помещений пищеблока и обеденного зала; • средствами индивидуальной защиты работников пищеблока (маски, перчатки, шапочки, фартуки или халаты); • баком для утилизации использованных медицинских масок,

1.2.3 произвести расчеты за аренду, тепловую и электрическую энергию, водоснабжение и канализацию, амортизацию оборудования, ремонт помещений и т.д.;

1.2.4 Обеспечить обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2. Ответственной по питанию (Сергеевой Е.В.):

2.1 в рамках муниципального контракта на организацию питания для обучающихся, получающих начальное общее образование проверить наличие у ИП Раменской:

- наличие у ИП Раменская 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 противоэпидемиологических мероприятий в период подъема заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в случае отсутствия 2094 и более — по причине суммарной заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- наличие необходимых журналов;

2.2 принять меры по созданию группы родительского контроля за организацией питания из числа родителей обучающихся (по согласованию с Управляющим советом школы);

2.3 принять меры по формированию групп ученического контроля за организацией питания из числа обучающихся 8-11 классов.

2.4. Усилить 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.

2.5 Организовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссии - не менее 3-х подписей), осуществляющей 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 утверждённому 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.

Директор

Н. В. Муравьёва

С приказом ознакомлены