



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
А ДМИНИСТРА Ц И Я ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД Ч И Т А»
КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ГОРОД ЧИТА»

ПРИКАЗ

29.08 2022

№ 56P

Об организации питания обучающихся в
общеобразовательных организациях
городского округа «Город Чита»

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 14.08.2020 г. №831, в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа «Город Чита», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Руководителям общеобразовательных учреждений:

- 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 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.

1.1.3. заключить 2 договора с предприятием, организующим питание или 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.

1.1.4. В рамках муниципального контракта на организацию питания для обучающихся, получающих начальное общее образование и выше перечисленных нормативных документов предусмотреть:

- наличие у предприятия, организующего питание или индивидуального предпринимателя 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.;

1.1.5. издать приказ о назначении:

- ответственного за организацию горячего питания;
- комиссии по обеспечению контроля организации и качества питания (бракеражной комиссии) **не менее 3 человек** (включить работника пищеблока и медицинского работника по согласованию);

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

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

1.2. Организовать для всех категорий обучающихся горячее питание с 01.09.2022 г.

1.3. Обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, льготных категорий детей, детей с ОВЗ и провести работу по увеличению охвата питанием обучающихся с 5 по 11 класс (не менее 85 %) в срок до 10.09.2022 г.

1.4. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.5. Усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими в образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением утверждённого меню и рационов питания для обучающихся общеобразовательных учреждений.

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

1.7. 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;
- своевременного прохождения периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока.

1.8. В срок до 05.09.2022 г. 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 20-дневного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю, скан утверждённого 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, буфета (при наличии), место для мытья рук);
- форму обратной связи для родителей, обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

1.9. Обеспечить ежедневный контроль размещения в разделе «Питание», во вкладке «Food» ежедневного меню для обучающихся, получающих начальное общее образование.

1.10. Активизировать в общеобразовательных учреждениях работу групп ежедневного общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с привлечением родительской общественности и обучающихся 8-11 классов.

1.11. Продолжить практику проведения административных совещаний с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

1.12. По медицинским показаниям обеспечить лечебное и диетическое питание для школьников, имеющих заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании.

1.13. Активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок).

1.14. 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.

2. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Председатель комитета образования



О.И. Кирик