



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение
«Беляевская средняя
общеобразовательная школа»
Оренбургской области
Беляевского района

ПРИКАЗ

02.09.2024 № 207

с.Беляевка

Об организации горячего питания в
МБОУ «Беляевская СОШ»

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания обучающихся МБОУ «Беляевская СОШ», согласно приказа отдела образования № 214 от 10.07.2024 г «Об организованном начале 2024-2025 учебного года в общеобразовательных организациях Оренбургской области», приказа отдела образования «Об организации горячего питания в образовательных организациях Беляевского района», Положения «Об организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования в МБОУ «Беляевская СОШ», утвержденного 02.04.2021 № 31

Приказываю:

1. Директору школы (Пустобаева О.А.), шеф-повару (Горяинова Н.Ф.)

Продолжить работу совместно с органами здравоохранения, Роспотребнадзора, муниципальным образованием по 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 в части улучшения состояния здоровья детей в районе.

1.1. Организовать горячее питание для обучающихся согласно требований СанПиН

1.2. 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.

1.3. Обеспечить детей и подростков в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии.

1.4. Питание обучающихся организовать согласно единого примерного меню, утвержденного начальником отдела образования и утвержденного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области, Гайском, Кувандыкском городских округах, городе Медногорске, в Саракташском, Беляевском районах».

1.5. Разработать и утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график организации питания на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

1.6. Организовать обогащение готовых блюд школьного и дошкольных пищеблоков витаминами (проведение ежедневной «С-витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использовать для питания детей продукты, обогащенные витаминами и микронутриентами), назначить ответственных за проведение ежедневной «С-витаминизации».

1.7. Обеспечить высокое качество и безопасность питания обучающихся и воспитанников, в том числе в части улучшения рациона детского 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 Пустобаеву О.А.

3. Назначить классных руководителей 1 – 11 классов ответственными лицами за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков

4. Назначить шеф – повара Горяинову Н.Ф. ответственным лицом за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала

5. Создать для оценки качества блюд по органолептическим показателям бракеражную комиссию в составе не менее трех человек: медицинского работника (при наличии) Макаевой Л.С., работника пищеблока шеф-повара Горяиновой Н.Ф., представителя администрации заместителя директора по ВР Акопян Г.В., представителя родительского комитета Бахтибаевой С. З..

6. Организовать контроль за обеспечением питания обучающихся и воспитанников комиссией, в состав которой входят директор школы Пустобаева О.А. руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, Акопян Г.В. заместитель директора по ВР, медицинский работник Макаева Л.С., представитель органа государственного управления Бреус Д.Ю., родительской общественности Рябинина З.Р., Харькова Т.А.. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществлять не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составлять акты, справки.

7. Организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования и назначить ответственным лицом за его организацию шеф-повара Горяинову Н.Ф..

8. Шеф – повару Горяиновой Н.Ф.

8.1. 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.

8.2. Обеспечить на каждом пищеблоке наличие санитарных правил и другой необходимой документации, выполнение требований санитарных правил всеми работниками.

8.3. 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..

8.4. 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.

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

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

8.7. Обеспечить исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и на пищеблоках.

10. Совершенствовать систему просветительской работы в образовательных организациях по организации рационального питания. Обеспечить формирование у детей дошкольного и школьного возраста культуры здорового питания посредством повышения уровня информированности детей, родителей, учителей по вопросам полноценного питания.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



О.А. Пустобаева

Горюхинова Н.Ф.