



Администрация Ординского муниципального округа Пермского края  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

**П Р И К А З**

с. Орда

25.07.2023

№ 185

**Об организации горячего питания**

В целях подготовки образовательных организаций к началу 2023/2024 учебного года, а также во исполнение Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Руководителям общеобразовательных организаций:

1.1. в срок до 01.09.2023 года разместить на сайте школ информацию об организации питания о том, что входит в бесплатное горячее питание, какие блюда планируются приготовить согласно меню;

1.2. соблюдать **новые требования к размещению информации на сайте образовательной организации** в соответствии с 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 представления информации, утвержденные приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020 г. № 831», **которые вступили в силу с 1 сентября 2022 г.;**

1.3. с 01.09.2023 года ежедневно размещать в соответствующем разделе Food на сайте общеобразовательной организации меню в виде электронной таблицы в формате XLSX (Ссылки должны быть размещены за период с 19.05.2021 (за исключением каникулярных дней) **по юридическому лицу, филиалу и каждому структурному подразделению.**);

1.4. производить гашение электронных ветеринарных сопроводительных документов во ФГИС ВетИС «Меркурий»;

1.5. с целью предупреждения возникновения вспышек острых кишечных инфекций перед возобновлением образовательного процесса:

- осуществлять прием продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков исключительно при наличии документов, свидетельствующих о безопасности и прослеживаемости пищевой продукции;

- соблюдать сроки хранения и реализации пищевых продуктов, установленных производителем;

- соблюдать поточность технологических процессов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий (исключение фактов пересечения потоков сырья и готовой продукции);

- осуществлять обработку продуктов в соответствии с маркировкой разделочного инвентаря и технологического оборудования;

- исключать факты совместного хранения и реализации сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, яиц) и полуфабрикатов из них совместно с готовыми к употреблению продуктами;

- провести генеральные уборки во всех помещениях пищеблоков образовательных организаций с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в детских учреждениях, по режиму дезинфекции при вирусных инфекциях;

- допускать до работы только сотрудников пищеблоков, в полном объеме прошедших медицинское освидетельствование, в том числе исследование персонала на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф согласно приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч. 4 ст. 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- провести обследования работников пищеблоков на ОКИ-скрин согласно действующим нормативным документам перед началом учебного года, не ранее, чем за 3 календарных дня до дня выхода на работу;

- обеспечить прохождение персоналом гигиенического обучения;

- незамедлительно отстранять от работы лиц с признаками острых заболеваний, в том числе кишечных инфекций;

- осуществлять контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока перед допуском к работе;

1.6. результаты родительского контроля размещать на официальных сайтах образовательных организаций с целью формирования на их основе предложений для принятия решений по улучшению качества питания в образовательных организациях;

1.7. разработать и утвердить график проверок (с указанием формы проведения) организации питания с участием родительской общественности в течение 2023-2024 учебного года;

1.8. в целях 100 % предоставления специализированного питания обучающимся, нуждающимся в индивидуальном питании, необходимо к 1 сентября 2023 г. разработать и утвердить специализированное меню по каждому заболеванию. При разработке меню для детей, требующих специализированного питания, необходимо использовать варианты разработанных примерных меню ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, размещенные на их официальном сайте niig.su;

1.9. рассмотреть вопрос актуализации меню с учетом возможного роста цен на пищевые продукты в целях недопущения ухудшения качества закупаемых пищевых продуктов, строгого соблюдения санитарных норм.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования



О.В. Погорелова

С приказом ознакомлены \_\_\_\_\_ О.Н. Сарapultцева  
\_\_\_\_\_ Д.А. Канисева  
\_\_\_\_\_ А.В. Брюханова  
\_\_\_\_\_ О.В. Теплых  
\_\_\_\_\_ Ф.З. Минсaдирова  
\_\_\_\_\_ Ф.Г. Трескова  
\_\_\_\_\_ Е.В. Мамонтова