

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД ЧИТА»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 23»

**П Р И К А З**

«30» августа 2024 года

№ 137

Об организации питания обучающихся  
в МБОУ «СОШ№23»

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, 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», приказа комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 20.08.2024 года № 598. «Об организации питания обучающихся в образовательных организациях городского округа «Город Чита», в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №23, проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заместителю директора по АХР Кондрат Е.З. провести подготовку помещений пищеблока и обеденного зала к новому учебному году:

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

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 шкапами 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.

1.3. Заключение 2 договоров с ООО «СтройСтандарт», организующим питание в образовательной организации;

- договор на организацию питания за счет средств бюджета (льготная категория «малоимущие, дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), отдельная категория обучающихся 5-11 классов);
- договор на организацию питания за счет средств родителей.

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 противоэпидемиологических мероприятий в период подъема заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в случае отсутствия 20% и более — по причине суммарной заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- наличие необходимых журналов;
- расчеты за аренду, тепловую и электрическую энергию, водоснабжение и канализацию, амортизацию оборудования, ремонт помещений и т.д.;

#### 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);

1.6. Принять меры по созданию группы родительского и ученического контроля за организацией питания из числа родителей (законных представителей) обучающихся, обучающихся (по согласованию с Советом школы) или активировать деятельность уже существующих вышеуказанных групп;

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

2. Организовать для всех категорий обучающихся горячее питание с **01.09.2024 г.**

2.1. Обеспечить 100<sup>0</sup>/0 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<sup>0</sup>/0) в срок до **10.09.2024 г.**

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

3. 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.

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

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 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.

**6. В срок до 05.09.2024** года обновить на сайте образовательной организации в подразделе «**Организация питания в образовательной организации**» **информацию об организации питания в образовательной организации:**

- меню ежедневного горячего питания;
- информацию о наличии диетического меню в образовательной организации;

- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в образовательной организации;
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;
- форму обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию;

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

8. Систематически размещать информацию о работе групп родительского и ученического контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

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

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

11. 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.

12. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ№23»

Н.Н.Труфанова