



Российская Федерация
Курская область Горшеченский район
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Сосновская средняя общеобразовательная школа»

306820, Курская область, Горшеченский район,
село Сосновка, переулок Школьный 16
тел. (47133) 3 – 41 – 13, e-mail: gorshechen620@mail.ru
ИНН: 4604002946 КПП: 460401001 ОГРН: 1024600581983

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2024 года № 9 - од
«Об организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году»

В целях выполнения пункта 5а перечня поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и организации работы, направленной на 100-процентное обеспечение обучающихся 1-4-х классов бесплатным одноразовым горячим питанием, бесплатным двухразовым питанием обучающихся 1-11 классов, улучшения качества предоставляемых услуг, укрепления здоровья обучающихся, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Принять исчерпывающие меры по организации питания обучающихся МКОУ «Сосновская СОШ» в 2024-2025 учебном году со 02.09.2024 года.
Ответственные: завхоз школы – Клевцова Наталья Ивановна, учитель начальных классов Хаустова Наталья Олеговна.
Срок: постоянно.
2. Обеспечить 100 процентов обучающихся 1-11- х классов бесплатным горячим питанием.
3. Принять меры, направленные на организацию питания обучающихся, в соответствии с требованиями

СанПиН.

4. Установить контроль за целевым использованием средств, направляемых на организацию питания обучающихся и качеством предоставляемых услуг по организации питания .

5. Активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся и участие всех обучающихся 1-11 х классов в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании». Ответственные: классные руководители 1-11 классов.

6. Обеспечить проведение анкетирования среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием, анализировать результаты и учитывать их в работе. Ответственный: учитель начальных классов Хаустова Наталья Олеговна.

7. Активизировать работу ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.

8. Усилить контроль за соблюдением меню, в частности: недопущения занижения масс порций блюд, энергетической ценности, калорийности при организации питания обучающихся.

9. Оперативно информировать отдел образования, опеки и попечительства о фактах срыва организации питания школьников.

10. Обеспечить своевременное обновление раздела «Школьное питание» на сайте общеобразовательной организации (размещение и актуализацию на официальном сайте школы нормативной правовой базы, регламентирующей организацию школьного питания, цикличного двухнедельного меню, информации об организации питания школьников , о фактах поставки в школу продукции ненадлежащего качества и др.). Ответственный: учитель начальных классов Хаустова Наталья Олеговна

11. Ежеквартально осуществлять проведение мониторинга питания в образовательной организации и направлять информацию в отдел образования, опеки и попечительства до 10 числа последнего месяца квартала. Ответственный: учитель начальных классов Хаустова Наталья Олеговна.

12. Назначить ответственной за ведение документации по зачислению на питание Клевцову Наталью Ивановну- заведующую хозяйством.

13.Клевцовой Наталье Ивановне :

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся бесплатного горячего питания,

- сформировать списки обучающихся, по категориям : начальные классы (1-4 классы), обучающиеся из малообеспеченных и многодетных семей, обучающиеся социально-защищенной категории,
- предоставлять в бухгалтерию в срок до 5 числа каждого месяца, следующего за отчетным, таблицы учёта посещаемости обучающихся и всю отчетную документацию,
- принять меры по недопущению поставок продукции, содержащей ГМО, а также без сертификатов продукции,
- своевременно оформлять заявки на финансирование питания школьников,
- усилить контроль за соблюдением меню, в частности: недопущения занижения масс порций блюд, энергетической ценности, калорийности при организации питания обучающихся.

14. Ответственному за организацию питания-Хаустовой Наталье Олеговне :

- в рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (1 раз в полугодие, в срок до 1 ноября 2024 года, до 1 мая 2025 года),
- провести анализ анкет и учесть результаты анкетирования в работе, обеспечить хранение анкет не менее 1 года,
- разместить результаты анкетирования на сайте школы.

15. Активизировать работу бракеражной комиссии, комиссии производственного и общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся, разместить приказы о создании бракеражной комиссии и комиссии общественного контроля на сайте школы в срок до 10 сентября 2023г.

16. Клевцовой Наталье Ивановне- заведующей хозяйством, обеспечить:

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями.
- питьевой режим (потребление питьевой воды) согласно п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.
- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи.
- системный контроль за организацией питания в школе, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока.

профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил

санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов.

- вести технологические карты кулинарных изделий (блюд) согласно меню, «Гигиенический журнал сотрудников» (п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал учета температурного оборудования холодильного оборудования» (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Ведомость контроля за рационом питания» (подп. 8.1.2. п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (подп. 8.1.6. п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися.

- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести до сведения классных руководителей.

17. Классным руководителям 1-11 классов:

17.1. Осуществлять ежедневное сопровождение обучающихся в школьную столовую, соблюдая дисциплину движения. По лестнице в столовую двигаться медленно, по правой стороне движения. Не допускать толканий, обгонов, употребления еды во время движения.

17.2. Обеспечить организованный вход и выход обучающихся из школьной столовой.

17.3. Осуществлять ежедневный контроль за обучающимися во время приема пищи. Не допускать выкриков, толканий, разговоров обучающихся во время приема пищи.

17.4. Осуществлять ежедневный контроль за выносом продуктов питания из обеденного зала.

17.5. Обсудить вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания обучающихся, на родительских собраниях в срок до 1 ноября 2024 года (классные руководители 1-11 кл.).

17.6. Организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся в течение года (классные руководители 1-11 кл.).

17.7. Организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся в течение года (классные руководители 1-11 кл.).

18. Клевцовой Наталье Ивановне - заведующей хозяйством, продолжить работу по укреплению материально-технической базы школьной столовой и повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

18.1. Наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися (бесперебойная работа кулеров на этажах, наличие одноразовых полотенец, стаканов и туалетной бумаги).

18.2. Проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного выноса мусора, пищевых и бытовых отходов.

19. Усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, поступающими продуктами питания заказом и графиком их поставки, повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

19.1. Своевременно осуществлять заказ, прием продуктов питания и питьевой воды у поставщиков.

19.2. Обеспечить условия хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов согласно существующим нормам, с целью предотвращения их порчи и потерь.

19.3. Проверять наличие сопроводительной документации (сертификаты качества, сертификаты соответствия, ветеринарные удостоверения) к получаемым продуктам, а также гарантий к оборудованию.

19.4. Выдачу продуктов питания повару школьной столовой – Расторгуевой Раисе Владимировне согласно требованиям.

19.5. Ведение документации: «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении» (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «ежедневное меню приготавливаемых блюд» (на стенд), «Меню-требование на выдачу продуктов питания» и др.

20. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Усманова Г.И./