

Приказ

31.08.2022

№134/1-О

**Об организации питания
обучающихся 1-11 классов в 2022-2023 учебном году**

В целях упорядочения и совершенствования системы организации питания обучающихся, улучшения качества предоставляемых услуг, укрепления здоровья детей и подростков, Приказываю:

1. Организовать питание учащихся 1-11 классов со 02.09.2022 г. по 25.05.2023 г.
 - 1.1. для учащихся 1-4 классов бесплатное горячее питание (завтрак);
 - 1.2. для учащихся 5-11 классов (завтрак) за счет родительской оплаты.
2. Утвердить график питания обучающихся:

День недели	Время	Классы
Понедельник Вторник Среда	После 3 урока, перемена 20 минут	1-4
Четверг Пятница	После 4 урока, перемена 20 минут	5-11

3. Назначить Зверкович В.В., завхоза школы, ответственным лицом за:
 - 3.1. организацию питания учащихся 1-11 классов;
 - 3.2. организацию обслуживания обучающихся горячим питанием;
 - 3.3. контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;
 - 3.4. формирование списочного состава учащихся для питания в столовой до 1 числа каждого месяца;
 - 3.4. функционирование Родительского контроля за организацией горячего питания учащихся в школе.
4. Назначить Кузнецову Е.П., заместителя директора по УВР, ответственным лицом за:
 - 4.1. проведение разъяснительной работы среди родителей о необходимости обеспечения школьников полноценным сбалансированным горячим питанием во время учебного процесса с целью сохранения здоровья детей и подростков;
 - 4.2. организацию работы с учащимися (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
 - 4.3. информирование родителей обучающихся о проводимых в образовательном учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
5. Возложить ответственность за организацию горячего питания обучающихся в классе на классных руководителей 1-11 классов (соблюдение графика питания,

сопровождение учащихся в столовую, соблюдение санитарно-гигиенических норм, ведение своевременной отчетности, ведение разъяснительной работы среди родителей).

6. Назначить Зверкович В.В. , завхоза школы, ответственным лицом за:
 - 6.1. организацию питьевого режима в образовательном учреждении;
 - 6.2. технический контроль соответствия оборудования столовой паспортным характеристикам;
 - 6.3. исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования столовой;
 - 6.4. выполнение требований к санитарно-техническому обеспечению;
 - 6.5. выполнение требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
 - 6.6. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - 6.7. своевременную доставку продуктов;
 - 6.8. заключение договоров;
 - 6.9. обеспечение исполнения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. №45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
 - 6.10. выполнение требований к организации здорового питания и формированию примерного меню;
 - 6.11. выполнение требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
 - 6.12. ежедневное вывешивание в обеденном зале меню, утвержденного директором школы, в его отсутствие заместителем директора., меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
 - 6.13. оформление меню-требования на выдачу продуктов питания, качество приготовляемой пищи, снятие проб, ведение журналов, соблюдение и выполнение норм СанПиНа;
 - 6.14. за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
 - 6.15. приготовление блюд, их хранение и реализацию;
 - 6.16. выполнение требований санитарных правил всеми работниками столовой;
 - 6.17. выполнение требований к соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания образовательного учреждения, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке;
 - 6.18. прохождение медицинских осмотров в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников столовой;
 - 6.19. ежедневный перед началом работы осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
 - 6.20. ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с санитарными правилами);
 - 6.21. витаминизацию блюд;
 - 6.22. контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб;
 - 6.23. выполнение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды;
 - 6.24. проведение санитарно-просветительной работы с персоналом столовой путем проведения семинаров, бесед, лекций.
 - 6.25. Обеспечение пищевыми продуктами;

осуществление приема пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации;

6.26 соответствие пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождение документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта;

6.27 сохранность документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, до окончания использования сельскохозяйственной продукции;

6.28 хранение продуктов и соблюдение сроков их реализации.

6.29 наличие в договорах пункта об осуществлении доставки пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

7 Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Н.А.Кормильчик

С приказом ознакомлены: