

**Приказ**

**26.08.2024**

**№ 72**

**Об организации питания обучающихся  
в МБОУ «НОШ№31».**

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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. № 21 Зн/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 информационнотелекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации, утвержденные приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.08.2020 г. № 831», в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся, на основании приказа комитета образования от 20.08.2024 №598,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Мясниковой И. П., заведующей хозяйством:**

- 1.1. провести подготовку помещений пищеблока и обеденного зала к новому учебному году;
- 1.2. обеспечить оформление интерьеров обеденного зала в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей.

**2. Обеспечить пищеблок:**

- 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;
- холодильным и технологическим оборудованием, обеспечив достаточным количеством инвентаря, столовой и кухонной посуды;
- достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии;
- шкафом для хранения верхней одежды персонала пищеблока;

- баком для утилизации использованных медицинских масок;
  - 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).
3. обеспечить обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям.

## **2. Шидэ А.С. , ответственной за организацию питания:**

2.1 заключить договор с предприятием, организующим питание или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания (договор на организацию питания за счет средств бюджета (льготная категория – дети с ОВЗ)

2.2 в рамках муниципального контракта на организацию питания для обучающихся, получающих начальное общее образование предусмотреть:

- наличие у предприятия, организующего питание или индивидуального предпринимателя примерного меню;
  - наличие технологических карт на каждое блюдо согласованного меню;
  - наличие программы производственного контроля и договора с любой аккредитованной лабораторией на проведение лабораторного контроля готовых блюд;
  - наличие у вновь приступивших к работе работников пищеблока результатов лабораторных исследований на рото-норо и другие кишечные вирусы (ранее работающим работникам пищеблока рекомендовать иметь вышеуказанные 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.;

2.3. со **02.09.2024** г. организовать для всех категорий обучающихся горячее питание;

2.3. обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся.

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

2.5. Усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением утвержденного меню и рационов питания для обучающихся образовательных организаций .

2.6. организовать работу бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

2.7. ежедневно в разделе «Food» размещать и обновлять меню.

2.8. принять меры по созданию групп родительского и ученического контроля за организацией питания из числа родителей (законных представителей) обучающихся, обучающихся (по согласованию с Управляющим советом школы) или активизировать деятельность уже существующих вышеуказанных групп;

- 2.9. активизировать работу групп ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.
- 2.10. активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет –площадок)
- 2.11. в рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворённости школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие)
- 2.12. продолжить практику проведения административных совещаний с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

**3. Болдыревой О.В., заместителю директора по УВР, председателю бракеражной комиссии:**

3.1. В срок до **05.09.2024** г. обновить сведения на сайте образовательной организации в подразделе «Организация питания в образовательной организации», разместив следующую информацию:

- меню ежедневного горячего питания;
- информацию о наличии диетического меню в образовательной организации;
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной 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;

3.2. осуществлять 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 детских 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 утвержденному 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.

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

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «НОШ№31» \_\_\_\_\_/Пляскина С.Н./