

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов пгт Нагорск»

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 года

№ 202

«Об организации питания учащихся  
школы в 2024/2025 учебном году»

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 учащихся, утвержденного приказом директора №51 от 11.03.2022, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024-2025 учебном году для обучающихся 1-11 классов в дни работы школы горячее питание:
  - для обучающихся 1-4 классов – бесплатное горячее питание,
  - для обучающихся 5-11 классов – за счёт родительской платы,
  - для имеющих право на получение меры социальной поддержки обучающихся – льготное питание.
2. Установить часы работы школьной столовой: с 9.00 до 14.30 час.
3. Утвердить:
  - двухнедельное меню для обучающихся 7-11 лет (приложение 1);
  - двухнедельное меню для обучающихся 12 лет и старше (приложение 2);
  - режим питания обучающихся 1-11 классов (приложение 3);
4. Возложить ответственность на директора школы за:
  - 4.1. организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;
  - 4.2. прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
  - 4.3. организацию ежегодной профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала столовой по программе гигиенического обучения;
  - 4.4. выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и его территориальных органов;
  - 4.5. контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;
  - 4.6. проведение реконструкции организации школьного питания наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил.
5. Возложить ответственность на работника школьного медицинского пункта за проведение следующих мероприятий:
  - 5.1. проведение ежедневного осмотра перед началом работы работников общественного питания школы на наличие гнойничковых заболеваний рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносить в «Журнал здоровья» в соответствии с регламентируемой формой;
  - 5.2. контроль за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовлением пищи;



5.3. контроль за обеспечением суточной потребности обучающихся в пищевых веществах, витаминах и минеральных веществах;

5.4. контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения;

5.5. контроль температурных режимов хранения с занесением информации в «Журнал учета температурного режима, холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» в соответствии с рекомендуемой формой;

6. Возложить ответственность на заместителя директора по административно-хозяйственной части Смехова Г.Б. за выполнение следующих мероприятий:

6.1. обеспечение столовой достаточным количеством столовой посуды и приборами согласно требованиям санитарных правил;

6.2. контроль за своевременным вывозом твердых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны;

6.3. обеспечение исправного состояния установленного в производственных помещениях технологического и холодильного оборудования;

6.4. обеспечение в достаточном количестве моющими и дезинфицирующими средствами, моечным инвентарём, спецодеждой работников столовой;

6.5. обеспечение работы и контроль за исправностью систем холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления;

6.6. организация мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

7. Возложить ответственность на шеф-повара Шиморину Г.В. выполнение следующих мероприятий:

7.1. контроль за своевременным прохождением предварительных (при поступлении) и периодических обследований работниками столовой;

7.2. контроль за санитарным состоянием и содержанием производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями; составление графика генеральных уборок и контроль за его выполнением;

7.3. контроль за выполнением работниками правил мытья кухонной и столовой посуды;

7.4. ответственность за выполнение 2-х недельного примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, согласно требованиям к организации здорового питания и формированию примерного меню;

7.5. организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

7.6. ежедневное размещение в обеденном зале утвержденного директором школы меню с указанием:

- наименования приема пищи,
- наименования блюда,
- массы порции,
- калорийности порции;

7.7. контроль за выполнением персоналом столовой правил личной гигиены; проведение инструктажей и знакомство персонала с соответствующими требованиями к соблюдению правил личной гигиены;

7.8. контроль за исправностью холодильного и технологического оборудования, естественного и искусственного освещения во всех помещениях. Обо всех неисправностях докладывать зам. директору по АХЧ;

7.9. контроль за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с гигиеническими требованиями и сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность;

7.10. контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

7.11. осуществление общего руководства всем персоналом столовой;



- 7.12. организация санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.
8. Возложить ответственность на штатных поваров выполнение следующих мероприятий
- 8.1. выполнение требований санитарных правил;
  - 8.2. выполнение правил личной гигиены;
  - 8.3. выполнение требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
  - 8.4. при организации питания использовать только столовые приборы и столовую посуду, которая предусмотрена настоящими санитарными правилами;
  - 8.5. обеспечение маркировки оборудования разделочного инвентаря кухонной посуды согласно требованиям настоящих санитарных правил п.4.10;
  - 8.6. не допускать использования деформированной кухонной и столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, а также с трещинами и механическими повреждениями.
9. На кухонного работника, отвечающего за мытье столовой и кухонной посуды, возложить ответственность за:
- 9.1. выполнение требований санитарных правил;
  - 9.2. выполнение правил личной гигиены;
  - 9.3. выполнение «Правил мытья кухонной и столовой посуды», составленных на основании «Требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды» настоящих санитарных правил.
10. На работника, отвечающего за уборку столовой возложить ответственность за:
- 10.1. выполнение требования санитарных правил;
  - 10.2. выполнение правил личной гигиены;
  - 10.3. за уборку производственных и других помещений, уборку обеденного зала в соответствии с требованиями к состоянию и содержанию помещений и мытью посуды настоящих санитарных правил.
11. Возложить ответственность на кладовщика школы Белоусову Е.А. за:
- 11.1. качественную работу с поставщиками продуктов;
  - 11.2. контроль за качеством поступающей продукции, пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с гигиеническими требованиями и сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность;
  - 11.3. при приеме продуктов питания от поставщика внимательно отслеживать сроки реализации продукта, не допускать приема продуктов питания с истекшим сроком реализации (в случаях обнаружения продукта с истекшим сроком реализации, исправленным сроком реализации или датой изготовления, поврежденной упаковкой, вздутых пакетов и других дефектов, срочно связываться с поставщиком и возвращать продукт для замены);
  - 11.4. соблюдение режимов и сроков хранения продуктов.
12. С целью улучшения качества выходного контроля готовой продукции создать бракеражную комиссию на 2024/2025 учебный год в следующем составе:
- Столовая основного здания школы:
- Шиморина Г.В. – шеф-повар;  
Овчинникова О.Н. – медработник;  
Дежурный администратор
- столовая начальной школы:
- Леушина В.И. – директор школы;  
Овчинникова О.Н. – медработник  
Абатурова О.В.- повар
13. Членам бракеражной комиссии ежедневно осуществлять отбор суточных проб.
14. Приказ вступает в силу с 02.09.2024.



15. Классным руководителям 1–11-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися 1-4 классов и обучающимися 1-11 классов льготной категории;

16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



(В.И.Леушина)



Приложение №3  
к приказу от 02.09.2024 №202

Режим питания учащихся.

Приём пищи	Часы приёма	% к суточной калорийности	График приёма пищи	
			время	классы
Завтрак	9.00 – 11.00	20-25	9.10	1аб, 9в
			10.00	2аб,4аб,5аб, 9аб,10,11
			11.00	3аб,6аб, 7аб, 8абв
Обед	12.00 – 14.00	35	12.00	4аб, 5аб
			12.50	9в, 9аб,10,11
			13.40	6аб,7аб, 8абв