

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Гимназия № 21»

672027 Забайкальский край, г. Чита
ул. Ленинградская, 59-а, ул. Смоленская, 22
тел: 8 (3022) 26-38-68
сайт: www.shn_chit_21.chita.zabedu.ru
e-mail: school21-2008@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 29 августа 2022 г.

№ 43

«об организации горячего питания »

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, 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 14.08.2020 г. №831, приказом комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 29.08.2022 №568 , «об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита», в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа «Город Чита», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 100% горячее бесплатное питание обучающихся 1-4 классов со 01 сентября 2022 года.
2. Питание обучающихся осуществлять индивидуальным предпринимателем (ИП Раменская О.С.) в соответствии с договором, заключённым между ИП Раменской О.С. и МБОУ «Гимназия №21»
3. Назначить ответственным за организацию горячего питания в начальной школе (по ул. Ленинградская) заместителя директора по ВР Абрамову Аллу Алексеевну
4. Ответственному за организацию питания:
 - Осуществлять контроль за работой школьной столовой;
 - Составлять график приёма пищи учащимися в столовой;
 - Осуществлять контроль за работой бракеражной комиссии;
 - Следить за обеспеченностью пищеблока необходимым оборудованием;
 - Осуществлять контроль за организацией питьевого режима ;
 - Осуществлять информирование родителей за организацией питания учащихся (меню, % охвата, и т.д.):
 - Организовать родительский контроль за организацией питания (ежемесячно)
 - Составлять необходимые отчёты об организации питания в школе.
 - Вести строгий контроль за ведением классными руководителями табеля посещаемости детей столовой

- 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.
5. Назначить ответственным за организацию горячего питания в начальной (ул. Смоленская) основной и средней школе Рычкову Наталью Сергеевну
6. Ответственному за организацию питания в основной и средней школе:
- Осуществлять контроль за работой школьной столовой;
 - Составлять график приёма пищи учащимися в столовой;
 - Осуществлять контроль за работой бракеражной комиссии;
 - Осуществлять контроль за организацией питьевого режима ;
 - Осуществлять информирование родителей за организацией питания учащихся (меню, % охвата, и т.д.):
 - Организовать родительский контроль за организацией питания (ежемесячно)
 - принять меры по формированию групп ученического контроля за организацией питания из числа обучающихся 8-11 классов
 - Составлять необходимые отчёты об организации питания в школе.
 - Организовать бесплатное питание для детей из малообеспеченных семей в соответствии с предоставленными документами .
 - Вести учёт посещения столовой учащимися, обеспеченными бесплатным питанием.
 - Оформить всю необходимую документацию по бесплатному питанию обучающихся 5-11 классов.
 - 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.
7. Социальному педагогу Лобовой Ю.П. :
- Обеспечить 100% 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 %) в срок до 10.09.2022 г.
 - Подготовить информацию для размещения на Сайте гимназии :
 - информацию о категории обучающихся, получающих горячее питание;
 - информацию о категории обучающихся, получающих бесплатное горячее питание;
8. Осуществлять приём пищи учащимися в столовой согласно графику, утверждённому директором школы.
9. Классным руководителям и учителям предметникам организованно сопровождать всех учащихся в столовую для получения горячих завтраков, обедов, полдников, строго следить за соблюдением гигиенических требований учащихся при приёме пищи.
- 10 . Классным руководителям:
- Провести работу с родителями по 100% охвату горячим питанием учащихся;
 - Ежедневно сопровождать учащихся своего класса в столовую, вести контроль питания своего класса;
 - Организовать питание учащихся за счёт средств родителей, еженедельно производить расчёт с ИП .
11. Создать комиссию по контролю за организацией питания, осуществляющей ежедневный контроль за:

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- качеством готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- наличием документов, подтверждающих качество и безопасность завозимых пищевых продуктов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, декларации о соответствии, документы ветеринарно-санитарной экспертизы);
- обеспеченностью пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- условиями хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- недопущением к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- наличием остатков пищи на пищеблоке и их утилизацией;
- включением в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами.

12. Ответственному за размещением информации на Сайте гимназии в срок до 31.08.2023 г. обновить на сайте образовательной организации в разделе «Питание», разместив следующую информацию:

- нормативные документы, регламентирующие организацию питания обучающихся, в том числе за счет средств бюджета;
- паспорт пищеблока;
- сведения о предприятии (ИП), организующего питание в общеобразовательном учреждении (сканы документов);
- информацию о категории обучающихся, получающих горячее питание;
- информацию о работе группы родительского контроля по оценке качества питания;
- скан 20-дневного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю, скан утвержденного директором школы меню для детей из малоимущих семей, детей с ограниченными возможностями здоровья; для детей, получающих питание за счёт средств родителей;
- режим и график работы столовой, в том числе в условиях ограничительных мероприятий;
- фото школьной столовой (обеденного зала, место выдачи блюд, буфета (при наличии), место для мытья рук).

12.1. Обеспечить ежедневный контроль размещения в разделе «Питание», во вкладке «Food» ежедневного меню для обучающихся, получающих начальное общее образование: для детей из малоимущих семей; детей с ограниченными возможностями здоровья; для детей, получающих питание за счёт средств родителей.

13. Заместителю директора по АХЧ Кулакову вести строгий контроль за использованием оборудования столовой

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 шкафами 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.

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

Директор:



Т.А. Гарбуз