



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2»
(МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2»)
ул. Анохина, дом 110, г. Чита, Забайкальский край, РФ, 672000
Тел.: +7 (3022) 35-15-33, E-mail: shs_chit_2@chita.e-zab.ru

ПРИКАЗ

от 20.08.2024

№ 101-Л/С

Об организации питания, о
назначении ответственного за организацию питания

Во исполнение приказа комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 20.08.2024 № 598 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Директору Седойкиной О.А., заместителю директора по АХЧ провести подготовку столовой к новому учебному году:

1.1. обеспечить оформление интерьеров обеденного зала школьной столовой в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей;

1.2. организовать оснащение столовой холодильным и технологическим оборудованием, обеспечив достаточным количеством инвентаря, столовой и кухонной посуды;

1.3. обеспечить столовую:

- 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;
- 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).

2. Назначить ответственной за организацию горячего питания и бесплатного питания учителя **начальных классов Б.Н.В.**

3. Б. Н.В.

3.1. организовать для всех категорий обучающихся горячее питание с 02.09.2024;

3.2. **в срок до 10.09.2024 г.** провести работу по 85 % и более охвату организованным горячим питанием обучающихся с 5 по 11 классы,

3.2. Дежурному администратору по графику и ответственному за питание осуществлять ежедневный контроль за:

- соответствием фактического рациона согласованному с Роспотребнадзором меню;
- витаминизацией третьих блюд;
- разнообразием завозимых продуктов, в том числе буфетной продукции;

3.3. Членам бракеражной комиссии, Седойкиной О.А., Б.Н.В. в период работы пищеблоков усилить контроль за недопущением:

- использования столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;
 - использования столовых приборы из алюминия;
 - использования разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;
 - использования разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями;
 - повторного использования одноразовой посуды;
 - хранения пищевых продуктов на полу;
 - использования ртутных термометров;
 - хранения столовых приборов на подносах россыпью или в емкостях, не подвергающихся обработке;
 - использования мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна;
 - хранения уборочного инвентаря в производственных помещениях;
 - качества готовых блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
 - соответствия ежедневного рациона питания утвержденному меню;
 - реализации пищевой продукции, не имеющей маркировки, с истекшим сроком годности;
 - разлития напитков в буфете;
 - замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре;
 - присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой;
 - привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
 - подогрева витаминизированной пищи;
 - нарушений технологии приготовления пищи, а также реализации не готовой пищи;
 - использованию в рационе питания обучающихся, продаже запрещенных продуктов и блюд;
 - соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - своевременного прохождения периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока.
- 3.4. заместителю директора по АХЧ членам бракеражной комиссии, дежурному администратору усилить контроль за:

- санитарным состоянием и содержанием производственных помещений;
- мытьем и хранением кухонной и столовой посуды;
- обработкой посуды, проведением уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения, в соответствии с разрешенными к применению в установленном порядке моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, согласно инструкциям по их применению;
- санитарной обработкой технологического оборудования и уборкой помещений;
- хранением пищевых отходов;
- своевременным проведением мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- исправностью технологического и холодильного оборудования, а также за работой резервного источника горячего водоснабжения;
- наличием плафонов на светильниках;
- использованием покрытия обеденных столов, позволяющего проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- высотой стеллажей, подтоварников для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, которые должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку;
- использованием фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), столовых приборов (ложки, вилки, ножи), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали;
- наличием маркировки на холодильном оборудовании, производственных столах, разделочном инвентаре, кухонной посуде;
- наличием в складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании – контрольных термометров;
- чистотой и порядком производственных и других помещений;
- уборкой обеденных залов после каждого приема пищи;
- использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши;
- наличием в моечных помещениях инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах;
- хранением моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя, в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;
- наличием решетчатых полок и стеллажей;
- обработкой столовых приборов с прокаливанием их в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут;
- хранением столовых приборов в кассетах, которые ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу;
- хранением чистой кухонной посуды и инвентаря на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовой посуды - в шкафах или на решетках; столовых приборов - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх;
- проведением генеральных уборок всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;
- наличием специальных щеток для уборки шкафов для хранения хлеба;
- наличием крышек для емкостей в которых хранят пищевые отходы;
- наличием промаркированного уборочного инвентаря для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов). Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку;
- хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте;
- наличием сеток на оконных и дверных проемах в помещениях столовой. Для предупреждения залета насекомых в летнее время;
- наличием у индивидуального предпринимателя, осуществляющего питание примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет), утвержденного Федеральной службой Роспотребнадзор, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;
- наличием технологических карт;
- производством готовых блюд, в соответствии с технологическими картами;
- наличием в обеденном зале меню, утвержденного директором школы, индивидуальным предпринимателем организующего питание в школе, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость;
- организацией дополнительного питания обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в по-

требительской упаковке, в условиях свободного выбора. Ассортимент дополнительного питания согласовывается управлением Роспотребнадзора, утверждается директором и индивидуальным предпринимателем, организующим;

- реализацией напитков, воды через буфеты только в потребительской таре емкостью не более 500 мл;

- предварительным накрытием столов (сервировкой) дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя;

- включением в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;

- организацией питьевого режима с использованием бутилированной воды. Образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой или одноразовых стаканчиков), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения;

- бутилированной водой, поставляемой в соответствии с документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность;

- наличием у персонала специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;

- наличием аптечки для оказания первой медицинской помощи;

- наличием у индивидуального предпринимателя, осуществляющего питание программы производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- ежедневным ведением необходимой документации (бракеражный журналы, журнал здоровья, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, Ведомость контроля за питанием, журнал учета температурного режима холодильного оборудования);

- весом порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню;

- за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения;

- за качеством поступающей продукции;

- наличием документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;

- работой медицинского работника, в части ежедневного перед началом рабочей смены, проведения осмотров работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и отметкой в «Журнале здоровья»;

- соблюдением товарного соседства при хранении продуктов в холодильном оборудовании;

- наличием и правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней) промаркированной, в специально отведенном месте с массой не менее 100 гр;

- качеством готовых к употреблению блюд;

- работой бракеражной комиссии. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы по органолептическим показателям с обязательной регистрацией в «Журнале бракеража готовой продукции» при наличии не менее трех подписей членов бракеражной комиссии;

- торговой наценкой на готовую продукцию в соответствии с условиями договора;

- выполнением индивидуальным предпринимателем условий договора;

- допуском к работе на пищеблоке лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России;

- наличием у работников пищеблока личной медицинской книжки установленного образца.

3.5.в срок до 05.09.2024 г. обновить на сайте образовательной организации в разделе «Питание» следующую информацию:

- ФИО ИП или предприятия, организующего питание в общеобразовательном учреждении (сканы документов);

- меню ежедневного горячего питания,

- информацию о наличии диетического меню,

- приказ ответственного за организацию горячего питания,

- приказ о создании комиссии по контролю организации и качества питания (бракеражной комиссии);

- нормативные документы о предоставлении питания за счет средств бюджета;

- график работы столовой, в том числе и в условиях ограничительных мероприятий;

- список группы родительского контроля;

- фото школьной столовой (обеденного зала, место выдачи блюд, буфета (при наличии), место для мытья рук;

- в подразделе «Информация» разместить и размещать нормативные документы для индивидуальных предпринимателей и предприятий, организующих питание;

- в разделе «Питание», во вкладке «Food» обеспечить размещение ежедневного меню для обучающихся;

4. Организовать питьевой режим в школе посредством использования бутилированной воды и питьевых фонтанчиков.

5. ЗДУВР совместно с классными руководителями:

5.1. активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся;

5.2. активизировать работу групп ежедневного общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с привлечением родительской общественности и обучающихся 8-11 классов.

6. Ответственному за питание педагогу-психологу :

6.1. проводить анкетирование в рамках всероссийского мониторинга организации школьного питания среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты, учитывать их в работе.

7. Контроль приказа оставляю за собой.

Директор

О.А. Седойкина