

ПРИКАЗ

от 24.08.2021 г

№ 94

Об организации и контроле питания

в МБОУ «СОШ № 7»

В целях выполнения мероприятий по улучшению организации и качества питания, обеспечения здоровья обучающихся, формирования культуры правильного питания, в рамках подготовки к 2021-2022 учебному году, на основании приказа комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 11.08.2021 г № 523 «Об организации и контроле питания в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать школьное горячее питание в 2021-2022 учебном году с **01.09.2021 года**

2. **Каменской Алене Александровне, заместителю директора по АХЧ и Соловьевой Антонине Алексеевне, заместителю директора по ВР:**

- обеспечить оформление интерьера обеденного зала школьной столовой в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей (наличие вывески с информацией о режиме работы столовой на текущий учебный год, наличие информационных стендов - «Уголок здоровья», «Уголок потребителя» место для размещения меню, правила поведения в столовой и т.д.;
- проверить наличие осветительных приборов и их исправность;
- предусмотреть элементы дизайна помещения, создающие красоту и уют (шторы, цветы, детские рисунки и т.д.);
- организовать питьевой режим;
- разместить необходимое количество оборудования для обеззараживания воздуха (рециркуляторов);
- обеспечить наличие достаточного количества средств и оборудования для соблюдения требования личной гигиены (исправность электрополотенец, наличие мыла и т.д.).

3. Вырупаеву Татьяну Андреевну, социального педагога школы и Прохоренко Анастасию Анатольевну, старшую вожатую, назначить ответственными за организацию питания в школе

4. С целью контроля за качеством приготовления пищи в школьной столовой и разрешения ее выдачи,

4.1. Утвердить состав бракеражной комиссии:

Акатова Марина Михайловна, директор школы;

Соловьева Антонина Алексеевна, заместитель директора по ВР;

Михалева Елена Сидоровна, медицинский работник;

Представитель ООО «СИТИ-ПРО»;

Голубева Надежда Геннадьевна, член Совета родителей.

4.2. Членам бракеражной комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ № 7».

4.3. Работу бракеражной комиссии организовать со **01.09.2021 г.**, осуществлять ежедневный контроль за:

- организацией и качеством питания;
- 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, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- обеспеченностью пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- условиями и хранением 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 меню, согласованного с Роспотребнадзором с фактическим;
- организацией и проведением 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 приготавливаемых блюд;

-своевременного прохождения периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока.

5. Классным руководителям активизировать деятельность направленную на организацию и проведение разъяснительной работы с родителями (законными представителями) об особенностях законодательства, требованиях к обеспечению здорового детского питания, правах в части участия в контроле организации школьного питания.

6. С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ «СОШ № 7», сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля:

6.1. Создать группу общественного (родительского) контроля организации и качества горячего питания в 2021-2022 учебном году из числа родителей, в следующем составе:

- Цыпылова Н.А. – председатель Совета родителей;
- Шванова Н.Н. – секретарь Совета родителей;
- Молчанова Н.Н. – член Совета родителей;
- Коршунова А.Ю. – член Совета родителей;
- Голубева Н.Г. – член Совета родителей.

6.2. В течение учебного года в состав родительского контроля могут входить и другие родители (законные представители) заранее согласованные классными руководителями с директором школы.

6.3. Представители родительского контроля организации и качества питания школьников осуществляют свою деятельность в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0180-20 при условии:

- снятие проб подаваемой пищи;
- контроль санитарно-технического состояния обеденного зала;
- проводить оценку несъедаемости блюд посредством взвешивания остатков и определения удельного веса не съеденной пищи;
- контроля соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- контроля условий соблюдения личной гигиены обучающихся;

- контроля наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- оценки вкусовых предпочтений детей;
- оценки работы школы по информированию родителей и детей о здоровом питании.

7. Контроль своевременности и полноты прохождения персоналом пищеблока медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации, а также контроль за деятельностью индивидуального предпринимателя (ООО «СИТИ-ПРО») предоставляющих питание школьников оставляю за собой

8. Михалевой Елене Сидоровне, медицинскому работнику, в срок до 31.08.21 г предоставить список обучающихся с заболеваниями для организации предоставления специализированного горячего питания по индивидуальному меню детям требующих индивидуального подхода в питании (по возможности).

9. Зуенкову Александру Михайловну, заместителя директора по УВР, назначить ответственной за ведение на официальном сайте школы специальной вкладки по здоровому питанию и за размещение на ежедневной основе в подразделе «Food» меню (электронной таблицы в формате Excel).

10. Вырупаевой Татьяне Андреевне, ответственной за питание, подготовить документы для постановки обучающихся с 5 по 9 классы из малоимущих семей на питание за счет средств бюджета в соответствии с приложением 1.

11. С 01.09.21г. предоставить бесплатное питание детям с ОВЗ согласно Порядку по обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита» реализующих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный постановлением администрации городского округа «Город Чита» от 24.03.2021 г № 144.

12. Прохоренко Анастасии Анатольевне, ответственной за питание, подготовить документы для постановки обучающихся с ОВЗ с 1 по 9 классы на питание за счет средств бюджета согласно списку (приложение 2).

13. Вырупаева Татьяна Андреевна и Прохоренко Анастасия Анатольевна, ответственные за питание, также ведут табеля учета фактически питающихся (бесплатно) обучающихся, которые формируются отдельно

для 1-4 классов, 5-9 классов – дети из малоимущих семей и 1-9 классов – дети с ОВЗ

14. Персональную ответственность за обеспечение контроля стоимости питания за счет средств бюджета в соответствии с нормативными документами; качество предоставляемого питания, выполнения санитарно-эпидемиологических требований оставляю за собой.

15. Подойницыной Ксении Вячеславовне, директору ООО «СИТИ-ПРО», осуществляющей питание в школьной столовой:

- обеспечить ежедневным бесплатным горячим питанием всех обучающихся НОО (1-4 классы) из расчета 106 руб.50 коп на одного обучающегося, обучающихся 5-9 классов входящих в льготную категорию (дети из малоимущих семей) из расчета 49 руб 28 коп и обучающихся 1-9 классов относящиеся к категории дети с ОВЗ из расчета 160 рублей за двухразовое питание с 01.09.2021 г.;
- обеспечить горячим питанием воспитанников дошкольной группы со 02.09.2021 г.;
- питание осуществлять по фактическому количеству присутствующих обучающихся;
- при организации питания в школьной столовой обеспечить строгое соблюдение масочного режима персоналом пищеблока (со сменой масок каждые 3 часа);
- обеспечить проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий в помещении пищеблока согласно требованиям Роспотребнадзора (обработка поверхностей, влажная уборка с дезинфицирующими средствами, дезинфекция и мытье посуды), обеззараживание помещений с помощью специального оборудования (рециркуляторы);
- при организации питания установить возможную торговую наценку до 70 %.
- в период работы пищеблоков недопускать:
 - 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;
- проведения ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся школы;
- повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня;
- 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;
- к привлечению к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, 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;
- необходимо обеспечить:
 - санитарное состояние и содержание производственных помещений;
 - мытье и хранение кухонной и столовой посуды;
 - обработку и мытье посуды, проведение 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;
 - санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений;
 - хранение пищевых отходов;
 - своевременное проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;

- исправность технологического и холодильного оборудования, а также работу резервных источников горячего водоснабжения (водонагревателей);
- использование фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), столовых приборов (ложки, вилки, ножи), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали;
- наличие маркировки на холодильном оборудовании, производственных столах, разделочном инвентаре, кухонной посуде;
- наличие в складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании – контрольных термометров;
- чистоты и порядка производственных и других помещений;
- использование специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши;
- наличие 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;
- хранение моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя, в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;
- наличие решетчатых полок и стеллажей;
- обработку столовых приборов с прокаливанием их в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут;
- хранение столовых приборов в кассетах, которые ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу;
- хранение 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;
- проведение генеральных уборок всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;
- наличие специальных щеток для уборки шкафов для хранения хлеба;
- наличие крышек для емкостей в которых хранят пищевые отходы;
- наличие 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;
- хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте;

- наличие сеток на оконных и дверных проемах в помещениях столовой. Для предупреждения залета насекомых в летнее время;
- наличие 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;
- наличие технологических карт;
- производства готовых блюд, в соответствии с технологическими картами;
- использование при приготовлении блюд и кулинарных изделий только поваренной пищевой йодированной соли;
- наличие в обеденном зале меню, утвержденного руководителем школы, индивидуальным предпринимателем в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость;
- организацию дополнительного питания обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора. Ассортимент дополнительного питания согласовывается управлением Роспотребнадзора, утверждается руководителем образовательного учреждения и индивидуальным предпринимателем, руководителем предприятия, организующего питание в образовательном учреждении;
- реализацию напитков, воды через буфеты только в потребительской таре емкостью не более 500 мл;
- предварительного накрытия столов (сервировкой);
- включение в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- наличие 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;
- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражный журналы, журнал здоровья, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость контроля питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования);

- веса порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню;
- соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения;
- качества поступающей продукции;
- наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- соблюдение товарного соседства при хранении продуктов в холодильном оборудовании;
- наличие и правильность отбора и условия хранения суточных проб (не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней) промаркированной, в специально отведенном месте с массой не менее 100 гр;
- качества готовых к употреблению блюд;
- выполнение условий договора;
- допуск 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;
- наличие у работников пищеблока личной медицинской книжки установленного образца;
- строгое соблюдения масочного режима персоналом пищеблока (со сменой масок каждые 3 часа), использования перчаток, шапочек, утилизации использованных масок в специальные емкости с крышкой и вложенным пакетом.

16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: *М.М. Акатова* /М.М. Акатова/

С приказом ознакомлены:

М.М. Акатова - *Акатова М.М.*
М.М. Акатова - *Кузнецова О.В.*
М.М. Акатова - *Михайлова С.В.*
М.М. Акатова - *Михайлова Н.А.*
М.М. Акатова - *Козлова М.А.*
М.М. Акатова - *Борисов М.А.*
М.М. Акатова - *Трачева О.А.*
М.М. Акатова - *Шелест Л.М.*
М.М. Акатова - *Сахарова П.П.*
М.М. Акатова