



Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение
«Жанаталапская основная
общеобразовательная школа»
461339 Оренбургская область
Беляевский район
с. Жанаталап
ул. Центральная 2А
Тел: (835334) 61-3-30
e-mail: janatalap@rambler.ru

ПРИКАЗ *№ 44 от 28.08.2023 г.*
«Об организации горячего питания
в «МБОУ «Жанаталапской ООШ»

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания обучающихся МБОУ «Жанаталапская ООШ», согласно приказа отдела образования от «Об организованном начале 2022-2023 учебного года в общеобразовательных организациях Оренбургской области», приказа отдела образования «Об организации горячего питания в образовательных организациях Беляевского района», Положения «Об организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования в МБОУ «Жанаталапская ООШ», утвержденного 02.04.2021 № 31

Приказываю:

1. Директору школы (Дияров М.К.), повару (Гавчук А.А.) продолжить работу совместно с органами здравоохранения, Роспотребнадзора, муниципальным образованием по реализации подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Беляевского района» муниципальной программы "Развитие системы образования Беляевского района на 2021 - 2024 годы», утвержденной

постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области от 14.04.2021 № 229-п в части улучшения состояния здоровья детей в районе.

- 1.1. Организовать горячее питание для обучающихся согласно требований СанПиН
- 1.2. Организовать 4-х разовое горячее питание для воспитанников дошкольных групп согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13
- 1.3. Питание организовать за счет средств федерального, областного бюджета, компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 3 рублей 45 копеек за каждый день фактического посещения на каждого обучающегося, средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.
- 1.4. Обеспечить детей и подростков в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии.
- 1.5. Питание обучающихся организовать согласно единого примерного меню, утвержденного начальником отдела образования утвержденного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области, Гайском, Кувандыкском городских округах, городе Медногорске, в Саракташском, Беляевском районах».
- 1.6. Питание воспитанников дошкольных групп организовать согласно единого примерного меню, утвержденного руководителем образовательной организации.
- 1.7. Разработать и утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график организации питания на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).
- 1.8. Организовать щадящее питание в МБОУ «Жанаталапская ООШ» для детей, страдающих хроническими заболеваниями органов пищеварения и эндокринной системы.
- 1.9. Организовать обогащение готовых блюд школьного и дошкольных пищеблоков витаминами (проведение ежедневной «С- витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использовать для питания детей продукты, обогащённые витаминами и микронутриентами), назначить ответственных за проведение ежедневной «С-витаминизации».

1.10. Обеспечить высокое качество и безопасность питания обучающихся и воспитанников, в том числе в части улучшения рациона детского питания (по качественному и количественному составу), расширения ассортимента продуктов питания.

2. Назначить ответственным лицом за организацию питания, осуществляющим контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся директора Диярова М.К.

3. Назначить ответственным лицом за организацию питания, осуществляющим контроль за качеством и безопасностью питания воспитанников дошкольных групп воспитателя

4. Назначить классных руководителей 1 - 9 классов ответственными лицами за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков

5. Назначить повара Гавчук А.А. ответственным лицом за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала

Создать для оценки качества блюд по органолептическим показателям бракеражную комиссию в составе не менее трех человек: работника пищеблока повара Гавчук А.А., представителя администрации заместителя директора по УВР Уразову А.Е. представителя родительского комитета Байжигитову Г.Б.

7. Организовать контроль за обеспечением питания обучающихся и воспитанников комиссией, в состав которой входят директор школы Диярова М.К. руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, Уразова А.Е. заместитель директора по УВР, родительской общественности .

Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществлять не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составлять акты, справки.

8. Организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования и назначить ответственным лицом за его организацию повара Гавчук А.А.

9. Повару Гавчук А.А.

9.1. Осуществлять строгий контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Участвовать в

проведении конкурсного отбора предприятий, обеспечивающих поставки пищевых продуктов.

9.2. Обеспечить на каждом пищеблоке наличие санитарных правил и другой необходимой документации, выполнение требований санитарных правил всеми работниками.

9.3. Обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и т.п..

9.4. Принять меры для улучшения профессионально-кадрового состава работников пищеблоков, обеспечить прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

9.5. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии санитарными правилами).

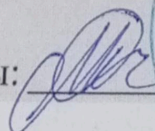
9.6. Привести условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

9.7. Обеспечить исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и на пищеблоках.

10. Совершенствовать систему просветительской работы в образовательных организациях по организации рационального питания. Обеспечить формирование у детей дошкольного и школьного возраста культуры здорового питания посредством повышения уровня информированности детей, родителей, учителей по вопросам полноценного питания.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



/ М.К. Дзяров /