

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №22 имени С.Е.Войтенко
муниципального образования Усть-Лабинский район**

ПРИКАЗ

31.08.2024 г.

№ 132/3 - П

**Об организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 22 в 2024-2025 учебном году**

На основании приказа УО № 547-П от 29.08.2022 г. «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Усть-Лабинский район в 2022-2023 учебном году», в целях дальнейшего совершенствования организации и повышения качества питания, охраны и укрепления здоровья школьников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Минину В.А. ответственной по питанию на 2024-2025 учебный год.
2. Ответственной по питанию Мининой В.А. и классным руководителям 1-11 классов необходимо:
 - 2.1. Обеспечить неукоснительное соблюдение и осуществление санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах организации питания школьников, уделить особое внимание:
 - организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов;
 - организации питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (в том числе обучающихся на дому);
 - организации горячего питания обучающихся 5-11 классов из многодетных семей;
 - организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (<https://minobr.krasnodar.ru/gor-pitanie/regionalnyy-bank-menu.php>);
 - 100 % охват горячим питанием обучающихся;
 - проведение не реже 2-х раз в год социологического опроса родителей о качестве горячего питания и их участии в родительском контроле.
3. Мининой В.А. обеспечить:
 - ежедневное размещение утвержденного меню и фото фактического меню, обучающихся 1-4 классов в соответствующем разделе сайта школы;
 - размещение ежедневного меню обучающихся 1-4 классов в виде электронных таблиц унифицированной структуры в разделе «food»;
 - проведение не реже 2-х раз в год социологического опроса родителей о качестве горячего питания и их участии в родительском контроле.
4. Мининой В.А. при организации питания школьников необходимо
 - 4.1.предусмотреть:
 - минимизацию контактов, обучающихся во время приема пищи в столовой;

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук при входе в помещения для приема пищи;
- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах, при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды;
- проведение дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, строго в соответствии с инструкцией по их применению;
- разработать и реализовать в 2024-2025 учебном году мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания и увеличения охвата обучающихся горячим полноценным питанием, регулярно рассматривать вопрос организации питания со всеми участниками образовательного процесса на различных уровнях;
- не допускать нарушений сроков поставки пищевой продукции;
- незамедлительно информировать управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район о фактах поставки недоброкачественной продукции или нарушений сроков поставки пищевой продукции в МБОУ СОШ № 22.
- организацию питания осуществлять строго в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по организации питания школьников МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г., обратить внимание, что:

- в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- меню должно утверждаться руководителем организации;
- в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей;
- ОО является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся;
- необходимо обеспечить реализацию мероприятий проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи;
- обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, который включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток;

- не допускается замена обеда завтраком;
- ОО при обеспечении горячего питания обучающихся реализуют мероприятия, направленные на охрану здоровья обучающихся, в том числе: соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, снабжение качественными продуктами питания, в том числе увеличение роли региональных сельхозпроизводителей;
- информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте ОО и т.п.);
- ОО разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии ОО с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

4.3. принять меры:

- по наличию на сайте ОО раздела по организации горячего питания и своевременного размещения в нем: примерного утвержденного меню, ежедневного утвержденного меню (обеспечить наличие информации о наличие диетического (лечебного) меню (подраздел); наличие перечня юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в ОО (подраздел); наличие перечня юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в ОО (подраздел); наличие формы обратной связи для родителей и ответы на вопросы родителей по питанию (подраздел); наличие информации о содержании витаминов и минералов в меню, о соответствии норме массы вторых блюд, о соответствии суммарных объемов блюд по приемам пищи, о наличии в меню блюд с использованием колбасных изделий, не входящих в перечень среднесуточных наборов пищевой продукции);
- по обеспечению бесперебойной работы пищеблока и столовой с целью качественного обеспечения обучающихся горячим питанием в течение всего учебного года;
- по созданию условий для выполнения натуральных норм питания обучающихся в течение учебного года;
- по созданию и эффективному функционированию общественных органов для контроля над качеством организации питания (Совета по питанию, бракеражной и родительских комиссий, советов старшеклассников) в течение всего учебного года;
- по осуществлению (совместно с родительским сообществом) информационно-разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями), направленной на формирование культуры здорового питания; проведению мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни; обеспечению популяризации просветительских программ по здоровому питанию и формированию у родителей культуры правильного питания детей, воспитанию здоровых пищевых привычек;

обеспечению формирования пищевого поведения у обучающихся через межпредметные области, реализуемые в ОО, в том числе и программу «Разговор о правильном питании».

4.4.осуществлять ежедневный, систематический и постоянный контроль:

- над неукоснительным соблюдением утвержденного цикличного меню;
- над неукоснительным соблюдением санитарного законодательства в части контроля над качеством, количеством, соблюдением сроков годности продуктов и пищевого сырья во время поставки, хранения, приготовления и реализации их в ОО;
- над приемом пищевых продуктов при наличии соответствующих документов подтверждающих их качество и безопасность в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- сохранением документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, а также результатов лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования продукции;
- над использованием кухонной и столовой посуды без деформации и сколов.

4.5.в случае поставки недоброкачественных продуктов в ОО и (или) соответствующих Перечню блюд и продуктов, которые не допускаются для реализации в организации общественного питания в ОО, незамедлительно сообщить организатору питания (поставщику продуктов), с целью замены некачественной продукции и (или) доставки качественных продуктов в установленные договором сроки.

4.6.в случае необоснованного отказа от замены некачественной продукции и (или) доставки качественных продуктов в установленные договором сроки информировать специалиста управления образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район (Н.В. Ракова)–5–19–92.

4.7.в случае невыполнения договорных обязательств необходимо проведение претензионной работы (направление претензии, составление актов) с направлением документов исполнителю, с одновременным информированием заместителя начальника управления образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район Н.В. Тимониной – 4–08–23.

4.8.представлять мониторинг организации питания школьников – еженедельный - в пятницу (по состоянию за отчетную неделю); ежемесячный - до 30 числа (по состоянию за отчетный месяц) в управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район специалисту управления образованием (Н.В. Ракова).

4.9.постоянно проводить разъяснительную работу с родителями и общественностью о необходимости здорового питания обучающихся (информация в СМИ, общешкольные и классные родительские собрания, собеседования, консультации, круглые столы, презентации о правильном питании, обновление материалов стенда «Разговор о правильном питании»).

4.10.разработать пакет соответствующий нормативно-правовой документации и представить в управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район до 10.09.2024 г. (аналитическую справку о деятельности ОО по организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном

году; акт проверки готовности ОО к 2024-2025 учебному году, санитарно-эпидемиологическое заключение, соглашение о сотрудничестве при организации питания, договор об организации горячего питания, план работы по организации горячего питания ОО в 2024-2025 учебном году, приказы ОО об организации питания обучающихся, назначении ответственного за организацию питания, создании общественного совета по питанию, о создании бракеражной комиссии, положение о совете по питанию, план работы совета по питанию, программу по организации и проведению производственного контроля основанного на принципах ХАССП; утвержденный режим организации питания в ОО и график дежурства администрации и учителей, утвержденный порядок размещения обучающихся в столовой, выписку из протокола первого педагогического совета о рассмотрении вопроса об организации питания школьников.

5.Мининой В.А. и классным руководителям 1-11 классов
-разработать и реализовать в 2024-2025 учебном году план мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания и увеличение охвата обучающихся горячим полноценным питанием;
- ежедневно осуществлять мониторинг организации горячего питания, предоставлять результаты мониторинга в УО.

6.Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 22

Н.М. Аксенов



С приказом ознакомлены:

Минина В.А.- *Мин*

Аксенова С.Н.- *Акс*

Галаева Н.М.- *Гала*

Сараян Е.М.- *Сар*

Поданева Г.А.- *Под*

Лапшенова Е.В.- *Лап*

Тихомиров М.А.- *Тих*

Бобина С.В.- *Боб*

Склярова О.В.- *Скля*

Мартыненко С.Н.- *Март*

Сафронова Л.П.- *Сфр*