

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МЕЖДУРЕЧЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

**ПРИКАЗ**

**от 30 августа 2024 года**

**№ 01-07/259**

**Об организации горячего питания  
учащихся школы в 2024/2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания учащихся, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за ведение документации по зачислению на питание социального педагога Кирилла А.В.

1.1. обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся бесплатного горячего питания либо за счет родительской платы;

1.2. обеспечить заключение соглашений на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы, либо сбор документов для предоставления льгот на питание обучающихся;

1.3. сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям;

1.4. своевременно сообщать классному руководителю о зачислении или исключении на питание.

2. Предоставлять в бухгалтерию в срок до 5 числа каждого месяца, следующего за отчетным, таблицы учёта посещаемости обучающихся.

3. Ответственному за ведение официального сайта активизировать работу по систематическому обновлению документации на стендах, на сайте школы в разделах «Школьное питание» и «Food» в течение учебного года.

4. Организовать работу учителей начальных классов по реализации программы «Разговор о правильном питании» (учителя 1-4 классов).

5. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (1 раз в полугодие, в срок до 1 октября 2024 года, до 1 мая 2025 года).

6. Активизировать работу бракеражной комиссии, комиссии производственного и общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания учащихся, разместить приказы о создании бракеражной комиссии и комиссии общественного контроля на сайте школы в срок до 02 сентября 2024г.

7. Заведующей хозяйством, обеспечить:

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями.

- питьевой режим (потребление питьевой воды) согласно п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи.

- вести технологические карты кулинарных изделий (блюд) согласно меню, «Гигиенический журнал сотрудники» (п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал учета температурного оборудования холодильного оборудования» (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Ведомость контроля за рационом питания» (подп. 8.1.2. п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (подп. 8.1.6. п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися и предоставлять кладовщику школы данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи.

- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести до сведения классных руководителей.

11. Классным руководителям 1-11 классов:

11.1. Осуществлять ежедневное сопровождение учащихся в школьную столовую, соблюдая дисциплину движения.

11.2. Обеспечить организованный вход и выход учащихся из школьной столовой.

11.3. Осуществлять ежедневный контроль за учащимися во время приема пищи.

11.4. Осуществлять ежедневный контроль за выносом продуктов питания из обеденного зала.

12. Пермяковой О.Я., заведующему хозяйством, продолжить работу по укреплению материально-технической базы школьных столовых и повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

12.1. Наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися.

12.2. Проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного выноса мусора, пищевых и бытовых отходов.

13. Усилить контроль за работой по обеспечению учащихся качественным питанием, поступающими продуктами питания заказом и графиком их поставки, повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

13.1. Своевременно осуществлять заказ, прием продуктов питания и питьевой воды у поставщиков.

13.2. Обеспечить условия хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов согласно существующим нормам, с целью предотвращения их порчи и потерь.

13.3. Проверять наличие сопроводительной документации (сертификаты качества, сертификаты соответствия, ветеринарные удостоверения) к получаемым продуктам, а также гарантий к оборудованию.

13.4. Выдачу продуктов питания повару детского питания школьной столовой согласно требованиям.

13.5. Ведение документации: «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении» (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «ежедневное меню приготавливаемых блюд» (на стенд), «Меню-требование на выдачу продуктов питания» и др.

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.