

МБОУ «Дебёсская СОШ имени Л.В.Рыкова»

Приказ

от 27 августа 2025 г.

№ 285

«Об организации питания в школьной столовой»

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций к организации общественного питания населения, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. от 2 марта 2021 (МП 2.3.6.0233-21), СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"(Зарегистрирован 29.01.2021 № 62296)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 02 сентября 2025 года питание обучающихся в школьной столовой в соответствии с «Положением об организации питания обучающихся» и в соответствии с 10-дневным меню.
2. Назначить ответственным за организацию питания в школе Корепанову Елену Васильевну, заместителя директора по УВР.

3. Корепановой Е.В., ответственной за организацию питания

- анализировать (1 раз в четверть) проблемы по охвату питанием обучающихся;
- знакомить родителей, педагогов на заседаниях педагогических советов, родительских собраниях о состоянии питания в школе;
- обеспечить контроль за работой пищеблока;
- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- осуществлять (1 раз в полугодие) мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- обеспечить (1 раз в четверть) родительский контроль за организацией питания обучающихся;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении сотрудников к ответственности;
- осуществлять действенный контроль за работой по заполнению табелей ежедневного учета детей 1-4 классов;
- осуществлять выполнение плана мероприятий по формированию культуры здорового питания, ведение документации и отчетности по реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании»;

4. Назначить ответственным за организацию питания детей из малообеспеченных, многодетных малообеспеченных семей, детей с ОВЗ, детей СВО Попову Л.П., учителя истории и обществознания.

5. Поповой Л.П., ответственной за организацию питания:

- осуществлять действенный контроль за работой по заполнению табелей ежедневного учета детей из многодетных и малообеспеченных семей, детей с ОВЗ, детей СВО;

- организовать льготное двухразовое питание для детей с ограниченными возможностями здоровья;

- организовать льготное питание для детей из многодетных и малообеспеченных семей;

6. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

интернат, дети с ОВЗ – 07.30 – 08.00

Завтраки, обеды, полдники обучающихся начальной школы (График прилагается)

Обед 11.00 – 11.15 – 5 а,б,в,г,д классы

11.15 – 11.30 – 6 а,б,в,г,д,е классы

11.30 – 11.40 – 7 а,б,в,г,д классы

11.55 – 12.10 – 8 а,б,в,г,д классы

12.10 – 12.25 – 9 а,б,в,г,д, классы

12.25 – 12.35 – 10 а,б,11а,б классы

17.30 – 18.00 – ужин (интернат)

малообеспеченные и многодетные обедают со своими классами.

7. Шеф-повару, Джанбулат А.А.:

- усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- обеспечить доступность, качество и разнообразие рациона питания обучающихся;

- обновлять информационные стенды в обеденном зале столовой (меню, приказы, относящиеся к столовой, графики дежурства по столовой, приема завтраков, обедов, полдников; материалы о культуре питания, пользе здорового питания и др.);

- осуществлять контроль за выполнением государственных контрактов и расходованием бюджетных средств, выделенных на поставку продуктов и организацию питания обучающихся;

- организовать действенный контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов и готовой продукции;

- обеспечить организацию производственного контроля, включающего

лабораторно-инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;

- осуществлять систематический контроль за организацией и качеством питания, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, тары;

8. Кладовщику, Кузнецовой А.А., нести личную ответственность за:

- неукоснительное соблюдение санитарного законодательства;
- обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовошной продукции;
- реализацию скоропортящихся продуктов питания, строго соблюдать требованиям санитарного законодательства;
- соблюдение наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- осуществлять контроль за выполнением государственных контрактов

9. Соловьевой И.В., медсестре, обеспечить:

- проведение фильтра в школе в период формирования организованных детских коллективов с целью своевременного выявления больных ОРВИ, ОРЗ и ЭРВИ;

10. Богдановой О.А., заместителю директора по ВР:

- организовать разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей о необходимости ежедневного рационального горячего питания, обсудить вопросы культуры питания на родительских собраниях;
- организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся в течение года;

11. Ложкину Л.В., заместителю директора по АХЧ:

- повысить ответственность за наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися (воспитанниками) (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62296);
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец.инвентаря;

- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещения;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

12. Ложкиной Н.В., специалисту по охране труда:

- организовать систематическое обучение работников школы, отвечающих за организацию питания обучающихся (воспитанников), по вопросам санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля и повышение квалификации персонала в установленные сроки;
- обеспечить контроль за полнотой и своевременностью прохождения периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблоков;

13. Классным руководителям, воспитателям ГПД ,заведующему интернатом

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся класса и их родителей;
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены обучающихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи обучающихся класса;

14. Дежурному учителю и администратору:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой обучающихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал обучающихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- назначить дежурных, следящих за соблюдением дисциплины.

15. Установить технологический перерыв для работников столовой с 10.30-11.00.

16. Установить Санитарным днем в столовой – последнюю субботу каждого месяца.

17 . Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Серебренникова Т.В.