



Администрация
муниципального образования
Беляевский район
Оренбургской области
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ,
ОПЕКИ И ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА

П Р И К А З

10.07.2023 № 189
с. Беляевка

Об организации горячего питания в образовательных организациях Беляевского района на 2023-2024 уч.год

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания обучающихся образовательных организаций района, согласно приказа отдела образования № 184 от 28.07.2022 «Об организованном начале 2022-2023 учебного года в общеобразовательных организациях Оренбургской области», Положения «Об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в муниципальных образовательных организациях Беляевского района», утвержденного постановлением администрации района от 14.04.2021 № 229-п, для 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

Приказываю:

1. Руководителям образовательных организаций

Продолжить работу совместно с органами здравоохранения, Роспотребнадзора, муниципальными образованиями 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 детского сада и дошкольных групп согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.3. Организовать 5-ти разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин) для воспитанников интернатов согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.4. 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.

1.5. Обеспечить детей и подростков в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии.

1.6. Питание обучающихся организовать согласно единого примерного меню, утвержденного начальником отдела образования и утвержденного ФБУЗ «Новосибирским научно-исследовательским институтом гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.7. Питание воспитанников детского сада и дошкольных групп организовать согласно единого примерного меню, утвержденного руководителем образовательной организации.

1.8. Разработать и утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфета, график организации питания на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

1.9. Организовать щадящее питание в образовательных организациях для детей, страдающих хроническими заболеваниями органов пищеварения и эндокринной системы.

1.10. Организовать обогащение готовых блюд школьных и дошкольных пищеблоков витаминами (проведение ежедневной «С-витаминации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использовать для питания детей продукты, обогащённые витаминами и микронутриентами), назначить ответственных за проведение ежедневной «С-витаминации».

1.11. 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.

1.12. Организовать контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников, назначить ответственных за организацию питания из числа заместителей, педагогов, работников школы, осуществляющих контроль: за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков, за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

1.13. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек: медицинского работника (при наличии), работника пищеблока и представителей администрации образовательной организации.

1.14. Организовать контроль за обеспечением питания обучающихся и воспитанников комиссией, в состав которой входят руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник (при наличии), представитель органа государственного управления, родительской общественности. Контроль

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

1.15. Организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования и назначить ответственных за его организацию.

1.16. Организовать контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Увеличить удельный вес сельскохозяйственных предприятий, участвующих в поставке продуктов питания в образовательные организации. Участвовать в проведении конкурсного отбора предприятий, обеспечивающих поставки пищевых продуктов в образовательные организации.

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

1.18. Обеспечить должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них.

1.19. 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..

1.20. 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.

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

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

1.23. 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.

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

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник



С.Н.Кравченко

Разослано: руководителям образовательных организаций, Андреевой Е.В., в дело