

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 108 с углубленным изучением отдельных предметов»
Советского района г. Красноярска

П Р И К А З

01.09.2022

№ 391/13

Об организации питания

С целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, создания необходимых условий для организации питания, статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 « 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание учащихся в 2022-2023 учебном году:

1.1. Классным руководителям 1-11 классов:

– провести разъяснительную работу с родителями о необходимости питания учащихся, в целях сохранения здоровья ежедневно (понедельник-суббота) организовывать питание учащихся, включая льготную категорию обучающихся;

– пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

– способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;

– обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

– ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;

– при организации работы руководствоваться Положением об организации питания.

2. Обмоину М.Ю. и Бирюковой Е.С., заместителям директора по АХР.:

– обеспечить соблюдение требований к противоэпидемическому режиму на пищеблоке школьной столовой;

– организовать регулярные осмотр помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, входных дверей на предмет исправности запорных устройств, соблюдения норм санитарно-гигиенических правил, правил пожарной безопасности;

– проверять работоспособность технологического, вентиляционного, противопожарного оборудования. В случае поломки оборудования применять необходимые меры.

3. Заместителю директора по воспитательной работе Пироговой Н.С.:

– организовать взаимодействие с учреждениями здравоохранения, поставщиком питания по проведению организационно-просветительской работы, с анализом заболеваемости и разъяснением преимуществ получения горячего питания детей в период их обучения в образовательной организации;

– провести родительские собрания и классные часы по доведению данной информации до сведения.

4. Заведующей производством КГБУ «Центр питания»:

– не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок;

– лично осуществлять контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;

– соблюдать требования к противоэпидемическому режиму;

– соблюдать требования к правилам личной гигиены персонала школьной столовой при работе с пищевыми продуктами;

– соблюдать требования, обеспечивающие микробиологическую безопасность готовых блюд;

- соблюдать требования к качеству пищевого рациона;
- не допускать нарушения в оформлении и ведении обязательной документации на пищеблоке по контролю за организацией питания детей (*бракеражные журналы сырья и готовой продукции, журнал С-витаминизации готовых блюд, журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания и катаральных явлений*);
- не допускать нарушения требований к правилам отбора и хранения суточных проб;
- не допускать к работе работников с признаками ОРВИ, других заболеваний;
- контролировать соблюдение работниками требований к спецодежде персонала (головной убор, халат и др.);
- обеспечить контроль за своевременностью прохождения работников столовой периодических медосмотров, профилактических прививок;
- обеспечить обучающихся полноценным питанием в соответствии с физиологическими потребностями в основных пищевых веществах и энергии в условиях сложившейся экономической ситуации и цен на основные пищевые продукты;
- организовать питание в соответствии с утвержденным 10-дневным циклическим меню;
- обеспечить включение в пищевой рацион обучающихся витаминизированных и йодированных пищевых продуктов, расширение ассортимента продуктов и готовых блюд.;
- обеспечить поставку пищевых продуктов при наличии полного комплекта сопроводительных документов, предусмотренных законодательством РФ, в т.ч. при наличии сведений о прослеживаемости каждой партии поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- обеспечить контроль за 100% выполнением натуральных норм питания на 1 ребенка в день, не допуская снижения в рационах мяса, рыбы, молочных продуктов, свежих овощей и фруктов, а также замены натуральных продуктов полуфабрикатами, не допуская уменьшения объема выхода порций;
- обеспечить ежедневное наличие в обеденном зале школы фактического меню с указанием наименования, выхода блюд и стоимости каждого блюда.

5. Обо всех обращениях родителей (законных представителей) обучающихся по вопросу не качественной организации школьного питания сообщать директору школы;

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Р.С.Серёгин

Снакомлена: шеф-повар (Широва Н.С.)