



Муниципальное образование

Тюльганский район

Оренбургской области

МБОУ «АЛЛАБЕРДИНСКАЯ СОШ»

462021, Оренбургская область, Тюльганский район, с.

Аллабердино, ул. Школьная, д. 7

Телефон: 8(35332) 2-77-38

e-mail: allaberdino@yandex.ru

Приказ № 79-ОД от 31.08.2024

«Об организации горячего питания

в 2024- 2025 учебном году»

На основании законов РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», Устава Учреждения, в целях создания условий, гарантирующих охрану, укрепление здоровья обучающихся, организацию их, а также дальнейшего совершенствования организации питания учащихся в 2024 -2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся 1 -4 классов (завтраки) за счет средств Федерального бюджета и за счет средств областного бюджета, обучающихся 1 -4 классов (обеда), 5 -11 классов (завтраки и обеда) за счет средств родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, учащихся категории ОВЗ за счет средств бюджета Оренбургской области со 01.09.2024 г.
2. Утвердить график приема пищи обучающимися в школьной столовой (приложение № 1).
3. Утвердить состав бракеражной комиссии:
 - Туркменова Р.Ф. ответственная за организацию питания в школе- председатель комиссии
 - Хисамова Ф.Ф., заместитель директора по ВР, классный руководитель 6 класса , родитель
 - Алибаева Г.А., классный руководитель 7 класса
 - Суюндикова М.Ю., классный руководитель 8 класса
 - Хисамова Л.И., классный руководитель 1,3 класса, родитель 9-ого класса
4. Классным руководителям 1-11 классов:
 - ежедневно предоставлять до 1-го урока список учащихся на питание работникам столовой
 - осуществлять ежедневное сопровождение учащихся в школьную столовую, построив их по парам, соблюдая дисциплину движения. По лестнице в столовую двигаться медленно, по правой стороне движения. Не допускать толканий, обгонов, употребления еды во время движения.
 - обеспечить организованный вход и выход учащихся из школьной столовой.

- осуществлять ежедневный контроль за учащимися во время приема пищи. Не допускать выкриков, толканий, разговоров учащихся во время приема пищи.

-осуществлять ежедневный контроль за выносом продуктов питания из обеденного зала

-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 учащихся в течение года;

- включить в планы воспитательной работы мероприятия, раскрывающие пользу и преимущества правильного питания.

- обсудить вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания учащихся, на родительских собраниях в срок до 1 ноября 2023 года.

-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 учащихся в течение года.

-организовать совместно с медицинским работником информационно-разъяснительную работу с учащимися и их родителями посредством учебных и вне учебных занятий, школьных средств массовой информации и наглядных средств по вопросам характерных признаков заболеваний ЭВИ, их последствиями для организма ребенка, профилактических мер и навыков.

- проведение в рамках всероссийского мониторинга организации школьного питания анкетирования среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (1 раз в полугодие, в срок до 1 октября 2024 года, до 1 мая 2025 года). Провести анализ анкет и учесть результаты анкетирования в работе, обеспечить хранение анкет не менее 1 года.

5 . Утвердить:

- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 1);
- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 12–18 лет (приложение 2);
- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 12–18 лет с ОВЗ (приложение 3);
- меню дополнительного питания- обеды (приложение 4);

6. Возложить ответственность на Туркменову Р.Ф., заведующую хозяйством, за санитарное состояние помещения для приема пищи.

- соблюдение Примерного циклического меню для организации питания;

- контролем предоставления заявок о количестве питающихся;

- осуществлением контроля по учету фактически питающихся и составлением свода по количеству питающихся в разрезе классов;

- осуществлением контроля за наличием сертификатов продуктов питания.

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

- организацию питьевого режима (потребление питьевой кипяченой воды и питьевого фонтанчика)

- 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.
- за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока.
- профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов.
- продолжить работу по укреплению материально-технической базы школьной столовой и повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:
 - наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися (бесперебойная работа питьевых фонтанов на этаже, наличие мыла и туалетной бумаги), согласно [СанПиН 2.1.4.1074-01](#) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
 - проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов.
 - работу по систематическому обновлению стендов в обеденном зале столовой и раздела «Школьное питание» на сайте школы в течение учебного года.
 - размещение на сайте школы утвержденные и согласованные примерные десятидневные меню, дифференцированные по возрастным группам обучающихся (7 – 11 и 11 – 18 лет) на осенне-зимний и весенне-летний периоды в разделе «Школьное питание» в срок до 31 августа 2024 года и в разделе FOOD ежедневно
- 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 15 сентября 2024 г.

8. Баймурзиной Р.Р. повару повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции.
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

9. Контроль за исполнением приказа по организации питания обучающихся оставляю за собой.

Директор

С.Р.Бикинеева