

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся по
адаптированным образовательным программам
«Магаданский областной центр образования № 1»
(ГКОУ «МОЦО № 1»)

ПРИКАЗ

г. Магадан

от «_____» _____ 2021 года

№ _____

Об организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году

На основании законов РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», В целях выполнения пункта 5а перечня поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и организации работы, направленной на 100-процентное обеспечение обучающихся 1-4 - х классов бесплатным одноразовым горячим питанием, СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», в целях организации здорового и безопасного питания, **приказываю:**

1. Организовать горячее питание обучающихся 1 -4 классов (обеда) за счет средств Федерального бюджета и за счет средств областного бюджета, обучающихся 1 -4 классов (завтраки и полдники), 5 -12 классов (завтраки и обеда, полдники) за счет средств бюджета Магаданской области.
2. Обеспечить 100 процентов обучающихся 1-12 классов бесплатным горячим питанием согласно СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Организовать лечебное и диетическое питание для обучающихся, нуждающихся в специализированном питании по медицинским показаниям.
4. Начальнику ФЭО Трифоновой А.В. установить контроль за целевым использованием средств, направляемых на организацию питания обучающихся, и качеством предоставляемых услуг по организации питания обучающихся.
5. Руководителю АХП Ковальскому П.Ю.

- обеспечить исправность технологического и холодильного оборудования на пищеблоке и в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие технологического, холодильного, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества посуды и специнвентаря;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические, профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых, грызунов;
- обеспечить своевременность проведения влажной уборки помещения обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока и обеденного зала.

б. Шеф-повару Кудинцовой В.С.:

- организовать работу персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски, перчатки);
- обеспечить после каждого использования посуды, столовых приборов их дезинфекцию путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием;
- ежедневно следить за исправностью торгового и холодильного оборудования и его комплектующих на пищеблоке;
- своевременно информировать о неисправности оборудования администрацию общеобразовательной организации.
- ежедневно вывешивать в уголке для родителей и в столовой меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом меню;
- организовывать замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- контролировать правильную кулинарную обработку, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневно проводить С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снимать пробы и записывать в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневно производить забор суточной пробы готовой продукции и обеспечивать правильное её хранение;
- вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- ежемесячно сдавать отчеты в бухгалтерию;

7. Врачу педиатру Денега Т.М. организовать:

- проведение фильтра в общеобразовательной организации в период формирования организованных детских коллективов перед началом нового учебного года с целью своевременного выявления больных ОРВИ, и ОРЗ и ЭРВИ.

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

- питьевой режим (потребление питьевой минерализированной воды) согласно [СанПиН 2.1.4.1074-01](#) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- 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.

- системный контроль за организацией питания в центре, в т.ч. 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.

8. Уборщику служебных помещений:

- использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты (маска, перчатки);

- обеспечить во время нахождения в обеденном зале обучающихся дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха;

- обеспечить после каждого приема пищи сквозное проветривание обеденного зала;

- проводить обработку обеденных столов после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств.

9 Классным руководителям 1-12 классов:

- Организовать трехразовое горячее питание учащихся класса с режимом работы группы продленного дня до 17 часов и более по утвержденному графику.

- Осуществлять ежедневно заказ питания, предоставлять после 1-го урока лично талон на питание работникам столовой и производить подтверждение заказа питания в не позднее 13.00. часов.

- Предоставлять на подпись директора в срок до 5 числа каждого месяца, следующего за отчётным, таблицы учёта посещаемости обучающихся (завтрак, обед, полдник).
 - 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.
 - Обсудить вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания учащихся, на родительских собраниях в срок до 01 ноября 2021 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;
 - Провести мониторинг индивидуальной переносимости меда и фиточая учащимися, согласовать полученные данные с врачом - диетологом в срок до 10 сентября 2011 года.
 - Включить в планы воспитательной работы мероприятия, раскрывающие пользу и преимущества употребления молока, меда, яблок, сборов фиточая.
 - Обсудить вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания учащихся, на родительских собраниях в срок до 1 ноября 2021 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.
10. Учителям индивидуального обучения участвовать в организации выдачи сухого пайка обучающимся на дому.

11. Кладовщику Кучеренко Т.В. 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.

12. Заместителю директора по ВР Золиковой Н.В. до 01.09.2021:

- разработать и утвердить директором график питания учащихся в школьной столовой.
- возобновить работу Совета по питанию.
- согласовать и утвердить директором состав Совета по питанию на 2021-2022 учебный год
- разработать и утвердить директором план работы Совета по питанию на 2021-2022 учебный год.

13. Социальному педагогу организовать выдачу сухих пайков в столовой центра, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам, до 10 числа месяца, следующего за отчетным.

14. Электронику Судниковичу В.А.:

- разместить на школьном сайте цикличное меню до 01.09.2021г.
- ежедневно размещать на сайте ежедневное меню горячего питания для учащихся 1-4 классов.

15. Создать бракеражную комиссию по проверке качества предоставления горячего питания в школе в составе:

- Котову В.Ю – председатель, учитель
- Слободенюк А.В. – член комиссии, заведующая хозяйством;
- Легонькая Л.Ю. – член комиссии, медицинская сестра;
- Федосеенко Н.Ю.- член комиссии, учитель.

16. Бракеражной комиссии при работе в столовой действовать согласно Положения о бракеражной комиссии, а также:

- усилить контроль за соблюдением качественного рационального питания учащихся;
- следить за разнообразием меню, сроком реализации и качеством продуктов;
- проверять сертификаты на поставку продуктов для школьной столовой;
- производить регулярное взвешивание порций;
- следить за ведением бракеражных журналов, а также санитарно - гигиеническим состоянием школьной столовой;

- соблюдать Примерное цикличное меню для организации питания детей в ГКОУ «МОЦО №1»;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

17. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

А.П. Симонов