



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 35»**  
ул. 1-ая Коллективная, д.10, г. Чита, Забайкальский край, РФ, 672014  
тел: +7 (3022) 21-81-35, e-mail: shs\_chlt\_35@chita.e-zab.ru  
ОГРН 121750000816 ИНН 7536185130 КПП 753601001

## ПРИКАЗ

от 28.08.2023

№ 151-О/Д

Об организации питания, о  
назначении ответственного за организацию питания

Во исполнение приказов комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 24.08.2023 г. № 485 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита» за счет средств бюджета», от 24.08.2023 г. № 484 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по АХЧ Кибиревой И. провести подготовку столовых и помещений пищеблока к новому учебному году:
  - 1.1. организовать оснащение столовой холодильным и технологическим оборудованием, обеспечив достаточным количеством инвентаря, столовой и кухонной посуды;
  - 1.2. обеспечить пищеблок:
    - исправными системами горячего, холодного водоснабжения, канализации;
    - качественной питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям;
    - резервными системами горячего водоснабжения;
    - локальной вытяжной системой вентиляции над источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов;
    - исправным технологическим и холодильным оборудованием;
    - достаточным количеством инвентаря, кухонной и столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии;
    - шкафом для хранения верхней одежды персонала пищеблока;
    - необходимым запасом дезинфицирующих средств;
    - инвентарем для санитарной обработки и уборки помещений пищеблока и обеденного зала;
    - средствами индивидуальной защиты работников пищеблока (маски, перчатки, шапочки, фартуки или халаты);
    - баком для утилизации использованных медицинских масок.
2. Назначить ответственной за организацию горячего питания и бесплатного питания социального педагога Липендину Е.
3. Липендиной Е. :
  - 3.1. в срок до 10.09.2023 г.

3.1.обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, льготных категорий детей, детей с ОВЗ и провести работу по увеличению охвата питанием обучающихся с 5 по 11 класс (не менее 85 %),

3.2 в рамках муниципального контракта на организацию питания для обучающихся, получающих начальное общее образование предусмотреть:

- наличие у предприятия, организующего питание или индивидуального предпринимателя примерного меню;
- наличие программы производственного контроля и договора с любой аккредитованной лабораторией на проведение лабораторного контроля готовых блюд;
- наличие технологических карт на каждое блюдо меню;
- наличие у работников пищеблока медицинских книжек (с отметкой о прохождении медицинского осмотра) и сертификата о вакцинации от COVID-19;
- наличие у вновь приступивших к работе работников пищеблока результатов лабораторных исследований на рото-норо и другие кишечные вирусы (ранее работающим работникам пищеблока рекомендовать иметь вышеперечисленные результаты лабораторных исследований);
- соблюдение работниками пищеблока противоэпидемиологических мероприятий в период подъема заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в случае отсутствия 20% и более - по причине суммарной заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- наличие необходимых журналов (бракеражный журналы, журнал здоровья, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость контроля за питанием, журнал учета температурного режима холодильного оборудования) -ежедневное ведение;
- расчеты за аренду, тепловую и электрическую энергию, водоснабжение и канализацию, амортизацию оборудования, ремонт помещений и т.д.;
- усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением утверждённого меню и рационов питания для обучающихся,

3.2. в период работы пищеблоков усилить контроль за недопущением:

- использования столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;
- использования столовых приборы из алюминия;
- использования разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;
- использования разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями;
- повторного использования одноразовой посуды;
- хранения пищевых продуктов на полу;
- использования ртутных термометров;
- хранения столовых приборов на подносах россыпью или в емкостях, не подвергающихся обработке;
- использования мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна;
- хранения уборочного инвентаря в производственных помещениях;
- проведения ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения;
- повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня;
- реализации пищевой продукция, не имеющей маркировки, с истекшим сроком годности;
- разлития напитков в буфете;
- замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре;
- присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой;

- наличием крышек для емкостей в которых хранят пищевые отходы;
- наличием промаркированного уборочного инвентаря для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов). Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку;
- хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте;
- наличием сеток на оконных и дверных проемах в помещениях столовой. Для предупреждения залета насекомых в летнее время;
- наличием в обеденном зале меню, утвержденного директором школы, индивидуальным предпринимателем организующего питание в школе, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость;
- организацией дополнительного питания обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора.
- реализацией напитков, воды через буфеты только в потребительской таре емкостью не более 500 мл;
- предварительным накрытием столов (сервировкой) дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя;
- включением в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- организацией питьевого режима с использованием бутилированной воды. Образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой или одноразовых стаканчиков), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения;
- бутилированной водой, поставляемой в соответствии с документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность;
- наличием у персонала специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;
- наличием аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- весом порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню;
- за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения;
- за качеством поступающей продукции;
- наличием документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- работой медицинского работника, в части ежедневного перед началом рабочей смены, проведения осмотров работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и отметкой в «Журнале здоровья»;
- соблюдением товарного соседства при хранении продуктов в холодильном оборудовании;
- наличием и правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней) промаркированной, в специально отведенном месте с массой не менее 100 гр;
- качеством готовых к употреблению блюд;
- **работой бракеражной комиссии. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы по органолептическим показателям с обязательной регистрацией в «Журнале бракеража готовой продукции» при наличии не менее трех подписей членов бракеражной комиссии;**
- торговой наценкой на готовую продукцию в соответствии с условиями договора;
- выполнением индивидуальным предпринимателем условий договора;

- допуском к работе на пищеблоке лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России;

3.4. В срок до 01.09.2023 г. обновить на сайте образовательной организации в подразделе «Организация питания в образовательной организации», разметив следующую информацию:

- нормативные документы, регламентирующие организацию питания обучающихся, в том числе за счет средств бюджета;
- паспорт пищеблока;
- сведения о предприятии (ИП), организующего питание в общеобразовательной организации (сканы документов);
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;
- информацию о категории обучающихся, получающих горячее питание;
- информацию о работе группы родительского контроля по оценке качества питания;
- скан 20-дневного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю, скан утвержденного директором школы меню для детей из малоимущих семей, детей с ограниченными возможностями здоровья; для детей, получающих питание за счёт средств родителей;
- режим и график работы столовой, в том числе в условиях ограничительных мероприятий;
- фото школьной столовой (обеденного зала, место выдачи блюд, буфета (при наличии), место для мытья рук);
- форму обратной связи для родителей, обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

3.5. обеспечить ежедневный контроль размещения в разделе «Питание», во вкладке «Food» ежедневного меню для обучающихся, получающих начальное общее образование.

3.6. обеспечить лечебное и диетическое питание для школьников, имеющих заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании,

3.7. обеспечить оформление интерьера обеденных залов школьных столовых в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей.

4. Заместителю директора по ВР Баяновой С.:

4.1. проводить разъяснительную работу среди обучающихся на внеклассных мероприятиях, направленную на профилактику заболеваний, обусловленных недостаточным поступлением микронутриентов,

4.2. в рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе.

5. Контроль качества оставляю за собой.

Директор



Н. С. Русакова