

Комитет образования администрации городского округа «Города Чита»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Городской центр образования»
Забайкальский край, г. Чита ул. Богомягкова, 36; телефон 35-62-74

ПРИКАЗ

2 сентября 2024 года

№ 88 –од

Об организации питания
в МБОУ «Городской центр образования»
в 2024-2025 учебном году.

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 21.06.2023 №9 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекций и новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) в эпидемическом сезоне 2024 – 2025 годов» приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 12.01.2022 № 24 «О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно –телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации, утвержденные приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.08.2020 г. №831», приказа комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 24.08.23 №484 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита»», в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Городской центр образования» проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Провести подготовку помещений пищеблока и обеденного зала к новому учебному году:

1.1.организовать оснащение пищеблоков холодильным и технологическим оборудованием, обеспечив достаточным количеством инвентаря, столовой и кухонной посуды;

1.2.обеспечить пищеблоки:

- 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;

- исправленным технологическим и холодильным оборудованием;
 - достаточным количеством 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;
 - баком для утилизации использованных медицинских масок;
 - 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).
- 1.3. заключить 2 договора с предприятием, организующим питание или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания:
- договор на организацию питания за счет средств бюджета (льготная категория - малоимущие, дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)
 - договор на организацию питания за счет средств родителей.
- 1.4. В рамках муниципального контракта на организацию питания для обучающихся выше перечисленных категорий предусмотреть:
- наличие у предприятия, организующего питание или индивидуального предпринимателя согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю примерного меню;
 - наличие у работников пищеблока медицинских книжек (с отметкой о прохождении медицинского осмотра) и сертификата о вакцинации от COVID – 19;
 - соблюдение работниками пищеблока требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции;
 - наличие согласованного ассортимента дополнительного питания с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю;
 - наличие технологических карт на каждое блюдо согласованного меню;
 - наличие программы производственного контроля и договора с любой аккредитованной лабораторией на проведение лабораторного контроля готовых блюд;
 - наличие необходимых журналов;
 - расчеты за аренду, тепловую и электрическую энергию, водоснабжение и канализацию, амортизацию оборудования, ремонт помещений и т.д.;
- 1.4. Организовать для всех категорий обучающихся горячее питание с **02.09.2024 г.**;
- 1.5. Провести работу по увеличению охвата горячим питанием обучающихся с 6 по 11 класс (не менее 85%) в срок до 10.09.23г.
- Ответственные: Н. Я Журавлёва, В. М. Малютина, Ж.В. Семёнова, И. И. Харитонова, Е. В. Ермолаева, В. В. Иванова, Н. А. Анисенкова, М. В. Кулябина, Н. В. Рязанцева, Е. В. Королева, Н. Н. Ван- Си- Ли, А. С. Гриценко, Н. Г. Рыжкова, С.Е. Рязанцев
- 1.6. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с нормами Сан ПиН 2.3./2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 1.7. Усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими в образовательное учреждение продуктами и графиком их поставки, соблюдением утверждённого меню и рационов питания для обучающихся .
- 1.8. Со **02.09.2024 г.** организовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющей ежедневный контроль:
- 1.8.1. санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
 - 1.8.2. соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - 1.8.3. качества готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
 - 1.8.4. наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
 - 1.8.5. обеспеченности пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;

- 1.8.6. условий и хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- 1.8.7. недопущения к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- 1.8.8. наличия остатков пищи на пищеблоке и их утилизации;
- 1.8.9. включения в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- 1.8.10. соответствия меню, согласованного с Роспотребнадзором с фактическим;
- 1.8.11. организации и проведения предприятием или индивидуальным предпринимателем, организующим питание в общеобразовательном учреждении, производственного контроля с проведением лабораторных и инструментальных исследований с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, калорийность) и подтверждения качества и безопасности приготовляемых блюд;
- 1.8.12. своевременного прохождения периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока;

Ответственные: Ермолаева Е. В., Журавлева Н. Я., Семёнова Ж. В., Рязанцева Н. В., Анисенкова Н. А.

- 1.9. Организовать работу группы родительского контроля из числа родителей обучающихся
Ответственный: Ермолаева Е. В.

- 1.10. **В срок до 02.09.2024 г.** разместить на сайте образовательной организации **в разделе «Питание»** следующую информацию:

- 1.11. нормативные документы, регламентирующие организацию питания обучающихся, в том числе за счёт средств бюджета;

- паспорт пищеблока;

- сведения о ИП организующего питание в общеобразовательном учреждении (сканы документов);

- информацию о категории обучающихся, получающих горячее питание;

- информацию о работе группы родительского контроля по оценке качества питания;

- скан примерного 20дневного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю примерного меню;

- скан согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю ассортимента дополнительного питания;

- 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;

Ответственные: Рязанцева Н. В., Ермолаева Е. В.

- 1.12. Обеспечить ежедневный контроль размещения в разделе «Питание», во вкладке «Food» ежедневного меню для детей из малообеспеченных семей; детей с ограниченными возможностями здоровья; для детей получающих питание за счет средств родителей.

- 1.13. Осуществлять ежедневный контроль:

- соответствия фактического рациона питания согласованному с Роспотребнадзором меню;

- витаминизации третьих блюд;

- разнообразия завозимых продуктов, в том числе буфетной продукции;

- осуществлять ежедневное утверждение меню;

- в период работы пищеблоков усилить контроль недопущения:

- использования столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;

- использования столовых приборов 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;
- к привлечению к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- подогрева витаминизированной пищи;
- нарушений технологии приготовления пищи, а также реализации не готовой пищи;
- использованию в рационе питания обучающихся, продаже запрещенных продуктов и блюд;

Ответственные: Ермолаева Е. В., Журавлева Н. Я., Семёнова Ж. В., Рязанцева Н. В., Анисенкова Н. А.

1.14. обеспечить систематический качественный контроль:

- санитарного состояния и содержания производственных помещений;
- мытья и хранения кухонной и столовой посуды;
- обработки и мытья посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения, в соответствии с разрешенными к применению в установленном порядке моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, согласно инструкциям по их применению;
- санитарной обработки технологического оборудования и уборки помещений;
- хранения пищевых отходов;
- своевременного проведения мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- исправности технологического и холодильного оборудования, а также за работы резервных источников горячего водоснабжения (водонагревателей);
- наличия плафонов на светильниках;
- состояния использования покрытия обеденных столов, позволяющего проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- высоты стеллажей, подтоварников для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, которые должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку;
- использования фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), столовых приборов (ложки, вилки, ножи), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали;
- наличия маркировки на холодильном оборудовании, производственных столах, разделочном инвентаре, кухонной посуде;
- наличия в складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании – контрольных термометров;
- чистоты и порядка производственных и других помещений;
- уборки обеденных залов после каждого приема пищи;

- использования специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши;
- наличия в моечных помещениях инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах;
- хранения моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя, в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;
- наличия решетчатых полок и стеллажей;
- обработки столовых приборов с прокаливанием их в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут;
- хранения столовых приборов в кассетах, которые ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу;
- хранения чистой кухонной посуды и инвентаря на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовой посуды - в шкафах или на решетках; столовых приборов - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх;
- проведения генеральных уборок всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;
- наличия специальных щеток для уборки шкафов для хранения хлеба;
- наличия крышек для емкостей в которых хранят пищевые отходы;
- наличия 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;
- хранения уборочного инвентаря в специально отведенном месте;
- наличия сеток на оконных и дверных проемах в помещениях столовой. для предупреждения залета насекомых в летнее время;
- наличия у индивидуального предпринимателя или руководителя, предприятия, осуществляющего питание в образовательном учреждении примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет), утвержденного Федеральной службой Роспотребнадзор, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;
- наличия технологических карт;
- производства готовых блюд, в соответствии с технологическими картами;
- использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий только поваренной пищевой йодированной соли;
- наличия в обеденном зале меню, утвержденного руководителем образовательного учреждения, индивидуальным предпринимателем или руководителем предприятия, организующего питание в образовательном учреждении, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость;
- организации дополнительного питания обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора. Ассортимент дополнительного питания согласовывается управлением Роспотребнадзора, утверждается руководителем образовательного учреждения и индивидуальным предпринимателем, руководителем предприятия, организующего питание в образовательном учреждении;
- реализации напитков, воды через буфеты только в потребительской таре емкостью не более 500 мл;
- предварительного накрытия столов (сервировкой);
- включения в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- организации 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 воды, поставляемой в образовательные учреждения, в соответствии с документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность;
- наличия у персонала специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;
- наличия аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- наличия у индивидуального предпринимателя или руководителя предприятия, осуществляющего питание в образовательном учреждении, программы производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- ежедневного ведения необходимой документации (бракеражный журналы, журнал здоровья, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость контроля питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования);
- веса порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню;
- соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения;
- качества поступающей продукции;
- наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- работы медицинского работника, в случае его отсутствия – зав. производством, 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»;
- соблюдения товарного соседства при хранении продуктов в холодильном оборудовании;
- наличия и правильности 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;
- качества готовых к употреблению блюд;
- работы 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 наценки на готовую продукцию в соответствии с условиями договора;
- выполнения индивидуальным предпринимателем или руководителем предприятия, организующего питание в образовательном учреждении условий договора;
- допуска 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;
- наличия у работников пищеблока личной медицинской книжки установленного образца;
- строгого соблюдения масочного режима персоналом пищеблока (со сменой масок каждые 3 часа), использования перчаток, шапочек, утилизации использованных масок в специальные емкости с крышкой и вложенным пакетом;

Ответственные: Ермолаева Е. В., Журавлева Н. Я., Семёнова Ж. В., Рязанцева Н. В., Анисенкова Н. А.

1.15. рекомендовано:

- осуществлять замену обычных хлебобулочных изделий, молочных и других продуктов массового потребления на пищевые продукты, обогащенные незаменимыми компонентами, специализированные продукты и продукты функционального назначения;
- обеспечить рациональным питанием с содержанием необходимых питательных веществ и микронутриентов, согласно утвержденным нормативным документам;
- проводить регулярный анализ и оценку рациона питания, и при необходимости вносить коррективы;

- использовать при разработке рациона питания йодированную соль, хлебобулочные изделия и другие виды пищевой продукции, обогащенные микронутриентами, в первую очередь йодом, железом и витаминами группы В;

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

1.16. Активизировать информационно – пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет – площадок);

1.17. 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.

2. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Городской центр образования»

