

**ПРИКАЗ**

№ 59

25 августа 2020 года

Об организации горячего питания обучающихся и группы детей дошкольного возраста в  
2020/2021 учебном году

На основании законов Российской Федерации от 29.12.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03.1999 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», СанПиН 2.3.2.1324- 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45), СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189), СанПиН 3.1/2.4.3598 -20 от 30.06.2020 № 16 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции ( COVID 19)», методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178), с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий обучающихся и воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ОУ и группе детей дошкольного возраста в 2020-2021 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Педагогу-организатору Лукьяновой Е.И., завхозу школы Орловой Л.М.:
  - 1.1. Организовать с 01 сентября 2020 года бесплатное питание обучающихся 1-4 классов, обучающихся льготных категорий 5-11 классов за счет средств областного бюджета.
  - 1.2. Предоставить с 01 сентября 2020 года возможность получения буфетной продукции за счет средств родителей учащимся 1-11 классов и работникам ОУ.
  - 1.3. Предоставить с 01 сентября 2020 года возможность получения горячего питания (обед) за счет средств родителей учащимся 1-11 классов и работникам школы.



- 1.4. Предоставить с 01 сентября 2020 года возможность получения бесплатного горячего питания (завтрак и обед) детям с ОВЗ и детям-инвалидам.
- 1.5. Организовать 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) для воспитанников группы детей дошкольного возраста учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Педагогу-организатору, классным руководителям:
  - 2.1. Провести работу с родителями по питанию учащихся 1 -11 классов за счет родительских средств.
  - 2.2. Информировать родителей об организации питания детей, периодически рассматривать на родительских собраниях вопросы, связанные с питанием.
3. Завхозу школы Орловой Л.М.:
  - 3.1. Обеспечить совместно с бракеражной комиссией строгий контроль за качеством приготовления блюд в соответствии с ассортиментным минимумом горячих блюд, ассортиментным минимумом буфетной продукции, десятидневным меню, технологическими картами, согласованными с Территориальным отделом Роспотребнадзора.
  - 3.2. Обеспечить проведение на пищеблоке санитарного часа и санитарного дня.
  - 3.3. Обеспечить контроль за наличием дезинфицирующих, моющих и чистящих средств и за качеством дезобработки столовой посуды и инвентаря, использованием средств индивидуальной защиты ( маски и перчатки) персоналом пищеблока.
  - 3.4. Обеспечить неукоснительное требование СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45), СанПиН 3.1/2.4.3598 -20 от 30.06.2020 № 16 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции ( COVID 19}».
  - 3.5. Организовать работу по воспитанию культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
4. Назначить ответственным за организацию питания педагога-организатора Лукьянову Е.И.
5. Не допускать присутствие учеников в производственных помещениях столовой. Не позволять привлекать учеников к работам, связанным с приготовлением и раздачей еды, уборкой помещений. Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче горячих блюд, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды, инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
  - 5.1. Организовать свободный доступ учеников к питьевой воде на протяжении всего времени их нахождения в учебном заведении (кипяченая вода, стационарные питьевые фонтанчики, бутилированная вода, качество которой подтверждено документами о ее происхождении, качестве и безопасности).
6. Бракеражной комиссии:

Обеспечить контроль за работой поваров по приготовлению блюд в соответствии с перспективным меню, ассортиментным минимумом горячего питания и буфетной продукции, согласованными Территориальным отделом Роспотребнадзора; санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока; своевременным и правильным ведением необходимой документации на пищеблоке.

Еженедельно осуществлять мониторинг по наличию в школе продуктов питания, дезинфицирующих средств, столовой посуды и приборов, о состоянии оборудования.
7. Контроль за забором и хранением суточных проб возложить на завхоза Орлову Л.М.
8. На основании санитарно - эпидемиологических правил и нормативов Сан ПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26 п 14.24 непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (в полном объеме).
9. Воспитателю и помощнику воспитателя группы детей дошкольного возраста:



- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
  - раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
  - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
  - своевременно раздавать детям второе блюдо;
  - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
  - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
  - вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
  - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
  - получать пищу в специально промаркированные емкости;
  - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
  - соблюдать питьевой режим в группе;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
  - организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы  Г.А.Марчукова

С приказом ознакомлены:

