



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ГИМНАЗИЯ №1» г. ПЕРМИ

П Р И К А З

04.09.2023

059-08/8-01-09/4-241

**Об организации питания
в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
в 2023-2024 учебном году**

В соответствии с приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 28.08.2023 г. №059-08-01-09-704 «Об организации питания в подведомственных МОУ в 2023-2024 учебном году», в целях обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся, формирования у детей и подростков навыков здорового питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. **Организовать питание в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми в соответствии с требованиями, установленными Федеральными законами от 29.12.2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», письмом Министерства образования и науки Пермского края от 23 августа 2022 г. № 26-40-вн-667 «О направлении информации», федеральными санитарными правилами СанПиН, «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.**
2. **Актуализировать локально- нормативную базу организации питания в ОУ и разместить информацию на сайте в срок до 11.09.2023 г. (отв. Л.Я. Курбатова, Ю.А. Томилова).**
3. **Актуализировать информацию в подразделе «Организация питания обучающихся» раздела «Сведения об образовательной организации» на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;**
4. **Ответственному за организацию питания в ОУ Л.Я. Курбатовой (школа) и Ю.А. Томиловой (детский сад):**
 - 4.1. **организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства;**
 - 4.2. **организовать проведение информационно – просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников;**
 - 4.3. **учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья с целью корректировки меню в индивидуальном порядке с учетом рекомендаций медицинских работников;**
 - 4.4. **осуществлять контроль за организацией питания в ОУ в соответствии с требованиями пунктов 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3, 2.5.4. Положения об организации питания в ОУ г. Перми, утвержденного приказом от 01.09.2022 г. №059-08-01-09-283;**
 - 4.5. **использовать в работе при организации питания обучающихся:**

- 4.5.1. памятку для работников организаций, обеспечивающих питание детей в образовательных учреждениях, разработанную ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», согласно приложению 1 к приказу МО от 14 августа 2020 г. № 26-01-05-238;
- 4.5.2. методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края, утвержденные приказом МО от 14 августа 2020 г. № 26-01-05-238 (в ред. от 07.04.2021 № 26-01-06-352);
- 4.5.3. обеспечить в договорах на оказание услуги по организации питания, заключенных между МОУ и организатором питания (далее – договор) наличие пункта об обязательном расторжении договора при выявлении фактов отравления, а также иных недостатков (нарушений) в организации питания
- 4.6. размещать на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в подразделе «Организация питания обучающихся» раздела «Сведения об образовательной организации» информацию об условиях организации питания детей в соответствии с пунктом 2.5.5. действующей редакции Положения об организации питания в общеобразовательных учреждениях города Перми, утвержденного приказом начальника департамента образования администрации города Перми (далее – Положение);
- 4.7. обеспечить осуществление внутреннего контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников в ОУ в виде:
- 4.7.1. административного контроля сотрудниками ОУ в соответствии с программой административного контроля организации питания в ОУ;
- 4.7.2. общественного контроля со стороны родительской общественности в соответствии с планом мероприятий общественной комиссии
- 4.8. обеспечить ежедневное размещение на официальном сайте ОУ информации о фактическом меню на текущую дату по установленной форме, наличие на сайте фактических меню за прошедший период текущей четверти;
- 4.9. в целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечить ежедневное размещение информации о фактическом меню на текущую дату в соответствующем разделе Food на сайте общеобразовательной организации по каждому корпусу;
- 4.10. ежедневно, за исключением каникулярных дней, размещать с 01 сентября 2023 г. меню в виде электронной таблицы в формате XLSX;
- 4.11. обеспечить наличие меню в виде электронной таблицы в формате XLSX за период с 19 мая 2021 года по 01 сентября 2023 года за исключением каникулярных дней;
- 4.12. размещать ежеквартально до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом, в ЕИАС «монитор» <http://edustat.iro.ru> информацию по охвату горячим питанием обучающихся в том числе бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов;
- 4.13. обеспечить фактическое соответствие ежедневного рациона бесплатного питания обучающихся 1-4 классов, льготных категорий обучающихся примерному меню, утвержденному организатором питания и согласованному директором МОУ;
- 4.14. не допускать взимания доплаты в размере разницы стоимостей основного (горячего) питания, предоставляемого за родительскую плату, и бесплатного питания с родителей обучающихся, получающих бесплатное питание;

5. Возложить ответственность на сотрудников ООО «Вкус и Качество» (корпус №1), на сотрудников ООО «Ника» (корпус №2) за:

- 5.1. разработку 10(12)дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование с директором ОУ;
- 5.2. ежедневное вывешивание меню с указанием норм выхода на стенде для родителей;

- 5.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 5.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 5.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.6. контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 5.7 снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 5.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и предоставление отчета директору ОУ в срок не позднее 5 числа следующего месяца;
 - 5.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 5.11. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 5.12. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 5.13. работу с поставщиками продуктов.
 - 5.14. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.15. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.16. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.17. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - 5.18. работу только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- Срок исполнения: постоянно
- 5.19. за строгим соблюдением технологии приготовления блюд;

6. Директору ООО «Вкус и Качество» Кудиновой Т.Л., сотруднику О.В. Малковой (корпус №1), директору ООО «Ника» А.П. Теплоухову, сотрудникам пищеблока (корпус №2) держать на контроле наличие на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

Срок исполнения: постоянно

7. Директору ООО «Вкус и Качество» Кудиновой Т.Л., сотруднику О.В. Малковой (корпус №1), директору ООО «Ника» А.П. Теплоухову, сотрудникам (корпус №2) обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- 7.1. Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
- 7.2. Осуществлять строгий контроль за соблюдением технологии приготовления и реализацией молочной, овощной, мясной и другой продукции.
- 7.3. Своевременно проводить дезинфицирующую обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.
- 7.4. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.
- 7.5. Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов

- 7.6. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений
- 7.7. Обеспечить правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- 7.8. Следить за соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока.
- 7.9. Обеспечивать ежедневный контроль за хранением продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.
- 7.10. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

8. Медицинским работникам корпуса №1 и корпуса №2:

- 8.1. Ежедневно проводить бракераж готовой продукции с отметкой в журнале;
- 8.2. Ежедневно проверять наличие суточных проб
- 8.3. Осуществлять деятельность по контролю за организацией питания согласно циклограмме на 2023-2024 учебный год
- 8.4. Заполнять ведомость контроля за рационом питания
- 8.5. Проводить профилактические беседы с учащимися о правильном и здоровом питании

9. Медицинским работникам корпуса №1 и корпуса №2 ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- 9.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- 9.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- 9.3. Личную гигиену сотрудников пищеблока.

Срок исполнения: постоянно

10. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 10.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 10.2. охват горячим питанием не менее 90% учащихся 1-7 классов; не менее 60-80% учащихся 8-11 классов
- 10.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 10.4. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 10.5 организацию питьевого режима в классе, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- 10.6. организацию работы по введению безналичной системы оплаты за услуги питания (1-11 классы);
- 10.7. своевременную подачу заявки по количеству питающихся (за день до факта питания) и своевременную корректировку количества питающихся в день осуществления питания.
- 10.8. своевременную (до 16.00 каждого дня) отметку поставленных на питание учащихся как льготной категории, так и питающихся за родительскую плату.

11. Социальному педагогу Л.Я. Курбатовой, старшему воспитателю Ю.А. Томиловой, дежурным администраторам МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (школа и детский сад) проводить контроль организации питания в учреждении с записью в соответствующих журналах.

Срок исполнения: постоянно

12. С приказом ознакомить всех сотрудников ОУ под подпись; копию вывесить в пищеблоке.

Ответственный: В.А. Конгурогова, секретарь

Срок: до 05 сентября 2023 г.

13. Общий контроль за организацией питания в ОУ оставляю за собой.

Руководитель организации


директор
должность



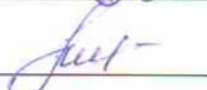
подпись

О.Ю. Казанцева
расшифровка подписи

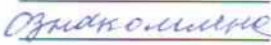
Ознакомлены с приказом №059-08/8-01-09/4-241 от 04.09.2023 г. «Об организации питания в
МАОУ «Гимназия №1» г. Перми в 2023-2024 учебном году»:



В.А. Конгурогова
Л.Я. Курбатова
Ю.А. Томилова



О.В. Малкова - представитель ООО «Вкус и Качество»
_____ - представитель ООО «Ника»



О.С. Ибрагимова - медицинский работник (корпус №1)
Л.Б. Петрова - медицинский работник (корпус №1)
_____ - медицинский работник (корпус №2)

