



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

П Р И К А З

01.09.2021

059-08/8-01-09/4-248

Об организации питания в ОУ,
обеспечении качества питания

В соответствии с приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 27.08.2021 г. №059-08-01-09-925 «Об организации питания в подведомственных МОУ в 2021-2022 учебном году», в целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. **Организовать питание в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми в соответствии с требованиями, установленными Федеральными законами от 29.12.2012 г. 273-ФЗ, от 02.01.2000 г. №29-ФЗ, 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 10.09.2021 г. (отв. Л.Я. Курбатова, Ю.А. Томилова).**
3. **Ответственному за организацию питания в ОУ Л.Я. Курбатовой (школа) и Ю.А. Томиловой (детский сад):**
 - 3.1. Организовать проведение информационно – просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников;
 - 3.2. **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;
 - 3.3. Осуществлять контроль за организацией питания в ОУ в соответствии с Положением об организации питания в ОУ г. Перми, утвержденного приказом от 01.09.2021 г. №059-08-01-09-220;
 - 3.4. Обеспечить осуществление внутреннего контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников в ОУ в виде:

3.4.1. административного контроля сотрудниками ОУ в соответствии с программой производственного контроля организации питания в ОУ и плана реализации вышеуказанной программы производственного контроля в ОУ, согласно регламенту проведения контрольных мероприятий ОУ;

3.4.2. общественного контроля со стороны родительской общественности в соответствии с программой, составленной с использованием примерной программы контроля за организацией питания в ОУ с участием родительской общественности согласно приложению 5 к приказу МО от 14.08.2020 г. №26-01-05-238, а также «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.

3.5. разместить на официальном сайте ОУ информацию об условиях организации питания детей в соответствии с Положением, в том числе примерное и ежедневное меню.

3.6. ежедневно размещать на официальном сайте ОУ меню на конкретный день по установленной форме!

3.7. 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;

3.8. Обеспечить фактическое соответствие ежедневного рациона бесплатного питания льготных категорий обучающихся примерному меню;

3.9. Не допускать взимания доплаты в размере разницы стоимостей основного (горячего) питания, предоставляемого за родительскую плату, и бесплатного питания с родителей обучающихся, получающих бесплатное питание;

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

4.1. разработку 10(12)дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование с директором ОУ;

4.2. ежедневное вывешивание меню с указанием норм выхода на стенде для родителей;

4.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

4.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

4.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.6. контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

4.7 снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

4.9. **ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости и предоставление отчета директору ОУ в срок не позднее 5 числа следующего месяца;**

4.10. **ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.**

4.11. **бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;**

4.12. **сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;**

4.13. **работу с поставщиками продуктов.**

4.14. **хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;**

4.15. **правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;**

4.16. **выдачу готовой пищи только после снятия пробы;**

4.17. **соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).**

4.18. **работу только по утвержденному и правильно оформленному меню.**

Срок исполнения: постоянно

4.19. **за строгим соблюдением технологии приготовления блюд;**

5. **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

6. **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:**

6.1. **Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.**

6.2. **Осуществлять строгий контроль за соблюдением технологии приготовления и реализацией молочной, овощной, мясной и другой продукции.**

- 6.3. Своевременно проводить дезинфицирующую обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.
- 6.4. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.
- 6.5. Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов
- 6.6. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений
- 6.7. Обеспечить правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- 6.8. Следить за соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока.
- 6.9. Обеспечивать ежедневный контроль за хранением продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.
- 6.10. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

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

- 7.1. Ежедневно проводить бракераж готовой продукции с отметкой в журнале;
- 7.2. Ежедневно проверять наличие суточных проб
- 7.3. Осуществлять деятельность по контролю за организацией питания согласно циклограмме на 2021-2022 учебный год
- 7.4. Заполнять ведомость контроля за рационом питания
- 7.5. Проводить профилактические беседы с учащимися о правильном и здоровом питании

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

- 8.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- 8.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- 8.3. Личную гигиену сотрудников пищеблока.

Срок исполнения: постоянно

9. Возложить ответственность на классных руководителей за:

- 9.1. обеспечение приема пищи детьми;
- 9.2. охват горячим питанием не менее 90% учащихся 1-7 классов; не менее 60-80% учащихся 8-11 классов
- 9.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 9.4. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 9.5 организацию питьевого режима в классе, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- 9.6. организацию работы по введению безналичной системы оплаты за услуги питания (1-11 классы);

10. Социальному педагогу Л.Я. Курбатовой, заместителю директора 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

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

Ответственный: В.А. Конгурогова, секретарь

Срок: до 03 сентября 2021 г.

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


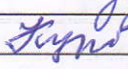
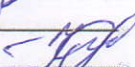
Руководитель организации

директор
должность


подпись

О.Ю. Казанцева
расшифровка подписи

Ознакомлены:

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)
