



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

П Р И К А З

01.09.2022

059-08/8-01-09/4-284

**Об организации питания
в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 30.08.2022 г. №059-08-01-09-749 «Об организации питания в подведомственных МОУ в 2022-2023 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 12.09.2022 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 образова-**



тельных 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); 2.15. 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 производственного контроля организации питания в ОУ и плана реализации вышеуказанной программы производственного контроля в ОУ, согласно регламенту проведения контрольных мероприятий ОУ;

4.7.2. 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.

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 2022 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 2022 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;

4. Возложить ответственность на сотрудников ООО «Вкус и Качество» (корпус №1), на со-



трудников 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 2022-2023 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, 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

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

Ответственный: В.А. Конгуронова, секретарь

Срок: до 05 сентября 2022 г.

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

Руководитель организации

директор
должность


подпись

О.Ю. Казанцева
расшифровка подписи

