

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
"Подгороднепокровская средняя  
общеобразовательная школа  
Оренбургского района"  
460511, Оренбургская область,  
Оренбургский район,  
с. Подгородняя Покровка,  
ул. Кооперативная, д. 50  
телефон/факс 64-42-77  
e-mail: [ppschoool@mail.ru](mailto:ppschoool@mail.ru)

## ПРИКАЗ

№297

от «29» августа 2024 г.

Об организации питания школьников  
в 2024-2025 учебном году.

Во исполнение Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также в целях улучшения состояния организации и качества горячего питания учащихся, создания условий, гарантирующих сохранение и укрепление здоровья школьников,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания учащихся, воспитанников МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» в 2024-2025 учебном году:

- школа (ул. Кооперативная, 50) - завхоза Анисимову Е.Н.;
- школа (пер. Алмазный, 43) - заместителя директора по АХЧ Ведерникова О.В.;
- детский сад (ул. Кооперативная, 48, 48 А) - завхоза Федулову В.Н.
- ясли (пер. Алмазный, 45,47) - завхоза Федулову О.Г.

2. Ответственными за организацию питания учащихся, воспитанников:

2.1. обеспечить с 02.09.2024 работу столовых с пятидневной рабочей неделей;

2.2. обеспечить стопроцентный охват школьников полноценным горячим питанием;

2.3. организовать с 02.09.2024:

- для обучающихся 1-11 классов - горячее питание в соответствии с требованиями нормативных документов и «Примерным десятидневным меню завтраков, обедов и полдников МАОУ «Подгороднепокровская СОШ»», согласованным с Центральным территориальным отделом управления Роспотребнадзора по Оренбургской области;

2.4. питание учащихся 1- 4 классов (горячие завтраки) осуществлять на бюджетные средства (государственная дотация – 64,63 рублей);

сырья и пищевых продуктов», оформленном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; качество готовой пищи, ведение "Журнала бракеража готовой кулинарной продукции"; контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании и занесение его результатов в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и ее хранение в течение 48 часов (не считая воскресенья) в холодильнике при температуре +2 ... +6 °С; ведение отчётов по расходу продуктов; представление бухгалтерии МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» образования товарных накладных и отчётов по расходу продуктов питания на Михайлову М.А.(школа ул. Кооперативная, 50), Пегову С.А. (школа пер. Алмазный, 43), Федулову В.Н. (детский сад ул. Кооперативная, 48,48А), Федулову О.Г. (ясли пер. Алмазный, 45,47).

4.2. При поставке продуктов, расфасованных поставщиком, проверять наличие этикетки (ярлыка) поставщика с указанием информации для потребителя в соответствии с ГОСТом либо наличие копии этикетки (ярлыка) изготовителя, заверенной поставщиком, а также соответствие этикетки (ярлыка) товарно-сопроводительной документации;

4.3. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации;

4.4. Составить технологические карты блюд в соответствии с утверждённым меню;

4.6. Согласованное меню на каждый день вывешивать в обеденном зале.

5. Работникам пищеблока неукоснительно соблюдать требования СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20, проводить генеральную уборку кухни и подсобных помещений не реже 1 раза в месяц.

6. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 11 класс:

6.1. За обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием;

6.2. Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;

6.3. Проведение классных часов с целью пропаганды здорового питания;

6.4. Проведение классного родительского собрания и индивидуальных бесед с родителями (законными представителями) о культуре питания;

6.5. Ведение разъяснительной работы среди родителей о необходимости привлечения родительских средств для рационального питания детей;

6.6. Ведение мониторинга удовлетворённости горячим питанием среди школьников и их родителей (законных представителей);

6.7. Сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с утвержденным графиком питания на 2024-2025 учебный год;

6.8. Жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой;

6.9. Своевременное оповещение шеф-повара об отсутствии учащихся в школе.

2.5. питание учащихся 4-11 классов, осуществлять на бюджетные средства (государственная дотация – 13,00 руб.) и родительскую плату (по заявлениям родителей, законных представителей);

2.6. строго соблюдать требования к питанию школьников СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.7. вести бракераж сырой продукции, на каждый вид сырой продукции иметь сертификат;

2.8. вести контроль обеспеченности кухни необходимыми моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, а также обеденной посудой по максимальному числу одновременно питающихся учащихся, воспитанников, контроль исправности технологического оборудования, наличия маркировки уборочного инвентаря.

2.9. осуществлять ежедневный визуальный осмотр персонала пищеблока с целью отстранения от работы сотрудников с респираторными и гнойничковыми заболеваниями (с последующей фиксацией результатов контроля в специальных журналах);

2.10. осуществлять контроль своевременности прохождения медицинского осмотра работниками пищеблока;

2.11. осуществлять контроль за исполнением приказа № 355 от 05.12.2002 года «О дальнейшем улучшении проводимой обязательной С-витаминации питания в ОУ района»;

2.12. принять меры по закупке только йодированной пищевой соли для организации питания в школе;

2.13. формировать рационы питания с использованием продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью;

2.14. формировать рационы питания с учётом пищевой ценности продуктов, блюд и кулинарных изделий, и их соответствия возрастным физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;

2.15. принять меры по включению в меню школьного питания пищевых продуктов, обогащённых витаминами и микроэлементами;

2.16. осуществлять контроль за посещением столовой учащимися и фактическим отпуском завтраков;

2.17. организовать хранение продуктов, в том числе овощей, в соответствии с требованиями санитарных правил;

2.18. строго следить за ведением документации по организации питания

2.19. обеспечить своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания.

3. Классным руководителям вести строгий учет за посещаемостью учащихся и ежедневно до 10.00 ч. предоставлять данные шеф-повару Михайловой М.А.

4. Шеф-повару Михайловой М.А., ответственным за организацию питания учащихся, воспитанников, заведующим складом:

4.1. Возложить ответственность за: прием продуктов; входную визуальную органолептическую оценку доброкачественности поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) и регистрацию её результатов в «Журнале бракеража поступающего продовольственного

7. В целях контроля за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20, качеством приготовленной пищи создать бракеражную комиссию в составе:

7.1. школа (ул. Кооперативная, 50):

- Ненашева О.А. – заместитель директора;
- Анисимова Е.Н. – завхоз;
- Михайлова М.А.- шеф-повар;

7.2. школа (пер. Алмазный, 43):

- Щербак С.В.- директор школы;
- Ведерников О.В. - заместитель директора;
- Поздняков А.В. - заместитель директора;
- Пегова С.А. - повар;

7.3. детский сад (ул. Кооперативная, 48,48 А):

- Чернявская М.Н.- заместитель директора;
- Федулова В.Н. – завхоз;
- Щербакова Е.А. – помощник воспитателя;

7.4. ясли: (пер. Алмазный, 45,47):

- Павлова Ю.Ю. – воспитатель;
- Федулова О.Г.- завхоз;
- Шарпаева И.А.- воспитатель.

8. Бракеражной комиссии ежедневно снимать пробу приготовленной пищи, выдавать разрешение на её раздачу при соответствии нормам и санитарным требованиям, ежедневно вести бракеражный журнал скоропортящихся продуктов и готовой продукции (согласно требованиям СанПиН).

9. Утвердить Положение о производственном контроле пищеблока.

10. Утвердить Программу производственного контроля организации питания обучающихся на 2024-2025 учебный год.

11. Утвердить Положение об организации питания обучающихся на 2024-2025 учебный год.

12. Создать совет по общественному контролю за организацией питания обучающихся на 2024-2025 учебный год в составе из представителей родительской общественности:

- Казакова Я.В.;
- Башкатова М.П.;
- Синюкова А.С.;
- Смищенко А.В.

12. Заслушивать отчёты ответственных за организацию питания на педагогических советах и административных совещаниях.

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



С.В.Щербак