

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«средняя общеобразовательная школа № 3» станицы Советской
357329, станица Советская, ул. Ленина, 60

ПРИКАЗ

от 29.08.2024

стананицы Советской

№ 400 од

Об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1- 4 классов МБОУ «СОШ №3» станицы Советской

В соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьёй 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», распоряжением Правительства Ставропольского края от 10 июля 2020 года № 350-рп «Об определении министерства образования Ставропольского края уполномоченным органом исполнительной власти Ставропольского края на утверждение перечня мероприятий по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ставропольского края», в рамках подпрограммы «Развитие дошкольного, общего и дополнительного образования» государственной программы Ставропольского края «Развитие образования», утвержденная постановлением Правительства Ставропольского края от 28 декабря 2018 года № 628-п, муниципальной программы Кировского городского округа Ставропольского края «Развитие образования», утвержденной постановлением администрации Кировского городского округа Ставропольского края от 30 декабря 2020 года № 2370, в целях выполнения норм питания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить с 02 сентября 2024 года в МБОУ «СОШ №3» станицы Советской финансовые нормы питания в день:
 - на одного обучающегося, получающего начальное общее образование, из расчёта 86,00 рублей;
 - на одного обучающегося муниципальных организаций Кировского городского округа из расчёта стоимости завтрака – 76,33 рублей, обеда – 76,33 рублей.
 - для расчёта денежной компенсации питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающимися в МБОУ «СОШ №3» станицы Советской, получающих образование на дому, в размере 152,66 рублей.
2. Ответственной за организацию питания Гордиенко Н.В.:
 - 2.1. Организовать горячее питание обучающихся, получающих начальное общее образования в муниципальных общеобразовательных организациях Кировского городского округа в соответствии с Порядком об организации

питания, меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «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 Российской Федерации 18 мая 2020 года.

2.2. Предоставлять сведения о количестве питающихся обучающихся не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом количества человек (указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 9.00 и передан исполнителю не позднее 9 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания).

3. Повару столовой Никитиной Е.Г.:

3.1. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов.

3.2. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

3.3. Вести следующий пакет документов в соответствии с правилами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- калькуляцию цен на блюда по меню;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);
- ежедневное меню, меню-требования;
- технологические карты;
- приходные документы на приобретение продуктов;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.

3.4. Обеспечить приготовление пищи в соответствии с меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся.

3.5. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в школе режимом питания.

3.6. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

3.7. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

3.8. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья обучающихся, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4. Медицинской сестре (по согласованию):

4.1. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания.

4.2. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

4.3. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока.

5. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

МБОУ «СОШ №3» станицы Советской

С приказом ознакомлены:

Гордиенко Н.В.

Никитиной Е.Г.



И.И. Долганова

И.И. Долганова