

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЗИМНЯЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
СЕРАФИМОВИЧСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
(МКОУ ЗИМНЯЦКАЯ СОШ)**

*х. Зимняцкий Серафимовичского района Волгоградской области, 403483 тел.: (84464) 3-36-44*

---

**Приказ**

№ 86 «О»

от 28 августа 2024 г

«Об организации горячего питания обучающихся в  
2024/2025 учебном году»

На основании законов Российской Федерации от 29.12.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03.1999 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45), СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189), СанПиН 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 № 16 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID19)», методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздрава России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178), с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий обучающихся и воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ОУ и группе детей дошкольного возраста в 2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Педагогу-библиотекарю Озёриной А.В.

1.1. Организовать со 02 сентября 2024 года бесплатное питание обучающихся 1-4 классов, обучающихся льготных категорий 5-11 классов за счет средств областного и районного бюджета.

1.2. Предоставить со 02 сентября 2024 года возможность получения буфетной продукции за счет

средств родителей учащимся 1-11 классов и работникам ОУ.

1.3. Предоставить со 02 сентября 2024 года возможность получения горячего питания (обед) за счет средств родителей учащимся 1-11 классов и работникам школы.

1.4. Предоставить со 02 сентября 2024 года возможность получения бесплатного горячего питания (завтрак и обед) детям с ОВЗ и детям-инвалидам.

1.5. Организовать 2-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) для воспитанников группы детей дошкольного возраста учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

2. Педагогу-библиотекарю, классным руководителям:

2.1. Провести работу с родителями по питанию учащихся 1-11 классов за счет родительских средств.

2.2. Информировать родителей об организации питания детей, периодически рассматривать на родительских собраниях вопросы, связанные с питанием.

3. Педагогу - библиотекаря Озериной А.В.

3.1. Обеспечить совместно с бракеражной комиссией строгий контроль за качеством приготовления блюд в соответствии с ассортиментным минимумом горячих блюд, ассортиментным минимумом буфетной продукции, десятидневным меню, технологическими картами, согласованными с Территориальным отделом Роспотребнадзора.

3.2. Обеспечить проведение на пищеблоке санитарного часа и санитарного дня.

3.3. Обеспечить контроль за наличием дезинфицирующих, моющих и чистящих средств и за качеством дезобработки столовой посуды и инвентаря, использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки) персоналом пищеблока.

3.4. Обеспечить неукоснительное требование СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45), СанПиН 3.1/2.4.3598 -20 от 30.06.2020 № 16 "Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции ( COVID19)».

3.5. Организовать работу по воспитанию культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4. Назначить ответственным за организацию питания педагога-библиотекаря Озёрину А.В.

5. Не допускать присутствие учеников в производственных помещениях столовой.

Не позволять привлекать учеников к работам, связанным с приготовлением и раздачей еды, уборкой помещений. Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче горячих блюд, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды, инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.1. Организовать свободный доступ учеников к питьевой воде на протяжении всего времени их нахождения в учебном заведении (кипяченая вода, стационарные питьевые фонтанчики, бутилированная вода, качество которой подтверждено документами о ее происхождении, качестве и безопасности).

6. Бракеражной комиссии:

Обеспечить контроль за работой поваров по приготовлению блюд в соответствии с перспективным меню, ассортиментным минимумом горячего питания и буфетной продукции, согласованными Территориальным отделом Роспотребнадзора; санитарно- гигиеническим состоянием пищеблока; своевременным и правильным ведением необходимой документации на пищеблоке.

Еженедельно осуществлять мониторинг по наличию в школе продуктов питания, дезинфицирующих средств, столовой посуды и приборов, о состоянии оборудования.

7. Контроль за забором и хранением суточных проб возложить на ответственного за питание Озёрину А.В.

