



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД ЧИТА»
КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ГОРОД ЧИТА»

ПРИКАЗ

24.08 2023

№ 484

Об организации питания обучающихся
в общеобразовательных организациях
городского округа «Город Чита»

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2023 № 9 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекций и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2023-2024 годов», приказами Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 12.01.2022 г. № 24 «О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации, утвержденные приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.08.2020 г. № 831», в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям общеобразовательных организаций:

1.1. провести подготовку помещений пищеблока и обеденного зала к новому учебному году:

1.1.1. обеспечить оформление интерьеров обеденных залов школьных столовых в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей.

1.1.2. обеспечить пищеблоки:

- исправными системами горячего, холодного водоснабжения, канализации;
- качественной питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям;
- резервными системами горячего водоснабжения;
- локальной вытяжной системой вентиляции над источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов;
- исправным технологическим и холодильным оборудованием;
- достаточным количеством инвентаря, кухонной и столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии;
- шкафом для хранения верхней одежды персонала пищеблока;
- необходимым запасом дезинфицирующих средств;
- инвентарем для санитарной обработки и уборки помещений пищеблока и обеденного зала;
- средствами индивидуальной защиты работников пищеблока (маски, перчатки, шапочки, фартуки или халаты);
- баком для утилизации использованных медицинских масок.

1.1.3. заключить 2 договора с предприятием, организующим питание или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания:

- договор на организацию питания за счет средств бюджета (льготная категория - малоимущие, дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), отдельная категория обучающихся 5-11 классов);
- договор на организацию питания за счет средств родителей.

1.1.4. В рамках муниципального контракта на организацию питания для обучающихся, получающих начальное общее образование и выше перечисленных нормативных документов предусмотреть:

- наличие у предприятия, организующего питание или индивидуального предпринимателя примерного меню;
- наличие программы производственного контроля и договора с любой аккредитованной лабораторией на проведение лабораторного контроля готовых блюд;
- наличие технологических карт на каждое блюдо меню;
- наличие у работников пищеблока медицинских книжек (с отметкой о прохождении медицинского осмотра) и сертификата о вакцинации от COVID-19;
- наличие у вновь приступивших к работе работников пищеблока результатов лабораторных исследований на рото-норо и другие кишечные вирусы (ранее работающим работникам пищеблока рекомендовать иметь вышеперечисленные результаты лабораторных исследований);
- соблюдение работниками пищеблока противоэпидемиологических мероприятий в период подъема заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в случае отсутствия 20% и более – по причине суммарной заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- наличие необходимых журналов;

- расчеты за аренду, тепловую и электрическую энергию, водоснабжение и канализацию, амортизацию оборудования, ремонт помещений и т.д.;

1.1.5. издать приказ о назначении:

- ответственного за организацию горячего питания;
- комиссии по обеспечению контроля организации и качества питания (бракеражной комиссии) **не менее 3 человек** (включить работника пищеблока и медицинского работника по согласованию);

1.1.6. принять меры по созданию группы родительского контроля за организацией питания из числа родителей обучающихся (по согласованию с Управляющим советом школы);

1.1.7. принять меры по формированию групп ученического контроля за организацией питания из числа обучающихся 8-11 классов.

1.2. Организовать для всех категорий обучающихся горячее питание с **01.09.2023 г.**

1.3. Обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, льготных категорий детей, детей с ОВЗ и провести работу по увеличению охвата питанием обучающихся с 5 по 11 класс (не менее 85 %) в срок до **10.09.2023 г.**

1.4. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.5. Усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими в образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением утверждённого меню и рационов питания для обучающихся общеобразовательных учреждений.

1.6. Обеспечить обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

1.7. Организовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссии - не менее 3-х подписей), осуществляющей ежедневный контроль:

- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- качества готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- обеспеченности пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- условий и хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- недопущения к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- наличия остатков пищи на пищеблоке и их утилизации;
- включения в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- соответствия ежедневного рациона питания утверждённому меню;
- организации и проведения предприятием или индивидуальным предпринимателем, организующим питание в общеобразовательном учреждении, производственного контроля с проведением лабораторных и инструментальных исследований с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, калорийность) и подтверждения качества и безопасности приготовляемых блюд;