



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №96» г. ПЕРМИ

П Р И К А З

" 22 " Августа 2024 г.

22.08.2024

№ СЭД-96-03-01-17

**«Об организации питания в  
МАОУ «СОШ №96» г. Перми на  
2024-2025 учебный год»**

На основании приказа Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 года №СЭД-26-01-05-238 "О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края", в соответствии с приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 28.08.2023 г. №059-08-01-09-704 «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2023-2024 учебному году», в целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с **требованиями СанПиН,**

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание в МАОУ «СОШ №96» г. Перми в соответствии с требованиями, установленными Федеральными законами от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, от 02.01.2000 г. №29-ФЗ, Федеральными санитарными правилами СанПиН, «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)
2. Актуализировать локально-нормативную базу организации питания в ОУ и разместить информацию на сайте в срок до 11.09.2024 г.
3. Организовать проведение информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.
4. Осуществлять контроль за организацией питания в ОУ в соответствии с Положением «Об организации питания в ОУ г. Перми».
5. Обеспечить осуществление внутреннего контроля за организацией питания обучающихся в ОУ в виде:
  - 5.1 Административного контроля сотрудниками ОУ в соответствии с программой административного контроля организации питания в ОУ и плана реализации вышеуказанной программы административного контроля в ОУ.
  - 5.2 Общественного контроля со стороны родительской общественности в соответствии с программой, составленной с исполнением примерной Программы контроля за организацией питания в ОУ с участием родительской общественности, а также «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).
6. Разместить на официальном сайте ОУ информацию об условиях организации питания детей в соответствии с Положением, в том числе примерное и ежедневное меню.

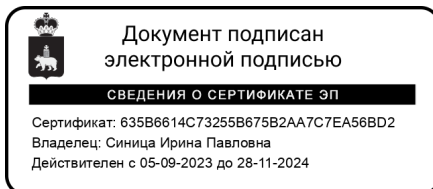


7. Ежедневно размещать на официальном сайте ОУ меню на конкретный день по установленной форме согласно «Инструкции по размещению ежедневного меню горячего питания на сайте общеобразовательной организации в виде электронной таблицы для автоматического мониторинга».
8. Размещать ежеквартально до 10 числа 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.
9. Обеспечить фактическое соответствие ежедневного рациона бесплатного питания льготных категорий обучающихся примерному меню.
10. Не допускать взимания доплаты в размере разницы стоимостей основного (горячего) питания, предоставляемого за родительскую плату, и бесплатного питания с родителей обучающихся, получающих бесплатное питание.
11. **Возложить ответственность на сотрудников ИП Соколова Т.А. за:**
  - 11.1 Разработку 20 (24) дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование с директором ОУ.
  - 11.2 Ежедневное вывешивание меню с указанием норм выхода на стенде для родителей.
  - 11.3 Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.
  - 11.4 Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
  - 11.5 Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
  - 11.6 Контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
  - 11.7 Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
  - 11.8 Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
  - 11.9 Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
  - 11.10 Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и поющими средствами.
  - 11.11 Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.
  - 11.12 Работу с поставщиками продуктов.
  - 11.13 Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
  - 11.14 Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН.
  - 11.15 Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.
  - 11.16 Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
  - 11.17 Работу только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- Срок исполнения: постоянно**
- 11.18 Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
12. Медицинским работникам ежедневно проводить бракераж готовой продукции с отметкой в журнале.
  - 12.1 Ежедневно проверять наличие суточных проб.
  - 12.2 Осуществлять деятельность по контролю за организацией питания согласно циклограмме на 2024-2025 учебный год.
  - 12.3 Заполнять ведомость контроля за рационом питания.
  - 12.4 Проводить профилактические беседы с учащимися о правильном и здоровом питании.
13. **Возложить ответственность на классных руководителей за:**



- 13.1 Обеспечение приема пищи обучающимися.
- 13.2 Охват горячим питанием не менее 90% учащихся 1-7 классов; не менее 60-80; учащихся 8-11 классов.
- 13.3 Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
- 13.4 Формирование навыков самообслуживания у обучающихся и правил этикета.
- 13.5 Организацию питьевого режима в классе, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 13.6 Организацию работы по введению безналичной системы оплаты за услуги питания (5-11 классы)

Директор школы



И.П. Сеница

С приказом ознакомлены:

<i>Фамилия, имя, отчество работника</i>	<i>Подпись в ознакомлении</i>	<i>Дата ознакомления</i>
Ченцова Юлия Алексеевна		02.09.2024
Дикая Елена Александровна		02.09.2024
Семенова Светлана Мелентьевна		02.09.2024

