

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 27**

ПРИКАЗ

Сургут

21.08.2023

№ 1127-13-425/3

О предоставлении обучающимся
здорового, качественного горячего питания
в 2023-2024 учебном году

В соответствии с приказом департамента образования от 16.08.2023 № 12-03-486/3 «О предоставлении обучающимся муниципальных бюджетных образовательных учреждений здорового, качественного горячего питания в 2023/2024 учебном году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить должностным лицом, ответственным за реализацию плана мероприятий по развитию системы питания учащихся (приложение 1 к приказу департамента образования) Ганееву Г.А., социального педагога, а также руководителя Центра здоровьесбережения.

2. Ганеевой Г.А. обеспечить предоставление отчетов о реализации плана мероприятий в установленные приказом департамента образования сроки (до 23.12.2022, 26.05.2023), ведение ведомости контроля за рационом питания (приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), проведением корректировки меню в соответствии с рекомендациями медицинского работника.

3. Миногиной О.Г., Мубаракшиной А.Р., заместителям директора по УВР:

3.1. Назначить должностных лиц (с учетом расписания уроков на 1 и 2 смены), ответственных за ежедневное дежурство в обеденном зале, с целью контроля соблюдения учащимися правил личной гигиены и правил поведения.

3.2. Взять на контроль предоставление денежной компенсации учащимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам, не относящимся к учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому, а также учащимся льготных категорий в период их обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

3.3. Отслеживать деятельность школьного администратора питания, классных руководителей в модуле «Питание» на цифровой образовательной платформе «ГИС ОБРАЗОВАНИЕ ЮГРЫ».

3.4. Обеспечить контроль за исполнением мероприятий по организации питания обучающихся, в том числе:

- 3.4.1. Предоставлением диетического питания обучающимся, имеющим хронические заболевания, на основании заявления родителя (законного представителя) и с учётом предоставленных рекомендаций врача.
- 3.4.2. Соблюдением требований санитарно-гигиенической безопасности питания, включая требования к состоянию производственных помещений пищеблока, столовой посуды, инвентаря, оборудования, централизованных и нецентрализованных источников водоснабжения, водоотведения, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
- 3.4.3. Оснащением технологическим оборудованием, бактерицидными лампами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблоков и обеденных залов.
- 3.4.4. Соблюдением требований личной гигиены работниками пищеблоков, педагогами, обучающимися.
- 3.4.5. Своевременностью прохождения работниками пищеблоков медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, установленной законодательством вакцинации, утреннего фильтра с внесением данных в гигиенический журнал сотрудников.
- 3.4.6. Организацией работы бракеражной комиссии.
- 3.4.7. Отпуском горячего питания по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией, контрольного взвешивания с внесением соответствующих записей в журнал «Бракераж готовой пищевой продукции».
- 3.4.8. Проведением мероприятий родительского контроля.
- 3.4.9. Размещением на официальном сайте образовательного учреждения информации об условиях организации питания учащихся, ежедневного меню, рекомендаций по здоровому питанию.
- 3.4.10. Проведением информационно-просветительской работы с участниками образовательных отношений по формированию культуры здорового питания.
- 3.4.11. Обеспечить объективное и всестороннее рассмотрение поступивших обращений граждан, связанных с организацией питания и качеством предлагаемой продукции, предоставление заявителю своевременного ответа по существу поставленных вопросов.
- 3.4.12. Обеспечить незамедлительное информирование департамента образования (в течение 20 минут) о случае(-ях) регистрации инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди обучающихся.

4. Боневой А.Ф., заместителю директора по АХР, Белкиной Л.В., заведующей столовой, обеспечить минимизацию рисков срыва предоставления горячего питания учащимся, связанных с неисправностью технологического, холодильного оборудования, электро-и водоснабжения; создание условий для хранения продуктов/блюд, упаковки и маркировки, их разогрева, для приема пищи, в случае если принимается совместное с родителями (законными представителями) решение об организации питания учащегося с хроническим заболеванием, требующем соблюдения диеты, из принесенных из дома продуктов и блюд.

5. Классным руководителям 5-11-х классов обеспечить:

