

Комитет образования администрации городского округа «Город Чита»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 29» города Читы,
улица Луговая, 87, телефон: 32-94-16

ПРИКАЗ

от 28 августа 2024 года

№157

Об порядке обеспечения питания со стороны
организации, предоставляющей услуги питания.

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года №273-ФЗ, Федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 года №29-ФЗ, Федеральному закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года №52-ФЗ, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением главного врача государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32, Законом Забайкальского края от 25.12.2008 года № 88-ЗЗК «Об обеспечении бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края, и о наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Забайкальского края отдельным государственным полномочием по обеспечению бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края», приказом Министерства образования, науки и молодежной политики Забайкальского края от 30.12.2008 года № 507 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края», приказом Региональной службы по тарифам и ценообразованию Забайкальского края от 30.12.2020г. №635-НПА «Об установлении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях на территории Забайкальского края», Постановлением администрации городского округа «Город Чита» от 24.03.2021г. №144 «Об утверждении Порядка по обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита», реализующих образовательные программы начального, основного общего, среднего общего образования», Постановлением Администрации городского округа «Город Чита» от 05.12.2022г. №528 «Об утверждении порядка обеспечения льготным питанием в учебное время отдельной категории

обучающихся в 5-11 классах в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края», пунктом 5 Стандарта качества муниципальной услуги «Организация предоставления услуг питания детей из малоимущих семей в общеобразовательных организациях», перечнем мероприятий (дорожной картой) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях на территории городского округа «Город Чита» (утверждён постановлением администрации городского округа «Город Чита» от 24.08.2020 года № 322), обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, с учетом распоряжения Правительства Забайкальского края от 10 июля 2020 года № 201-р, а также в целях эффективной работы по предоставлению бесплатного питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях городского округа «Город Чита»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. ООО «СИТИ-ПРО» в лице генерального директора Подойницыной К.В. со 02.09.2024г. осуществляющей ежедневный контроль за:

- 1.1.1. санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- 1.1.2. соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 1.1.3. качеством готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- 1.1.4. наличием документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- 1.1.5. обеспеченностью пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- 1.1.6. условиями хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- 1.1.7. недопущением к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- 1.1.8. наличием остатков пищи на пищеблоке и их утилизацией;
- 1.1.9. включением в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- 1.1.10. соответствием меню, согласованным с Роспотребнадзором с фактическим;
- 1.1.11. организацией и проведением 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;

2. в период работы пищеблоков усилить контроль за недопущением:

- использования столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;
- использования столовых приборов из алюминия;
- использования разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;
- использования разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями;
- повторного использования одноразовой посуды;
- хранения пищевых продуктов на полу;
- использования ртутных термометров;
- хранения столовых приборов на подносах россыпью или в емкостях, не подвергающихся обработке;
- использования мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна;
- хранения уборочного инвентаря в производственных помещениях;
- проведения ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения;
- повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня;
- реализации пищевой продукции, не имеющей маркировки, с истекшим сроком годности;
- разлития напитков в буфете;
- замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре;
- присутствия, обучающихся в производственных помещениях столовой;
- к привлечению к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- подогрева витаминизированной пищи;
- нарушений технологии приготовления пищи, а также реализации не готовой пищи;
- использованию в рационе питания обучающихся, продаже запрещенных продуктов и блюд;

3. рекомендовано:

- обеспечить работников столовой средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки, шапочки, фартуки или халаты);
- обеспечить баком для утилизации использованных медицинских масок;
- осуществлять замену обычных хлебобулочных изделий, молочных и других продуктов массового потребления на пищевые продукты, обогащенные незаменимыми компонентами, специализированные продукты и продукты функционального назначения;

- обеспечить рациональным питанием с содержанием необходимых питательных веществ и микронутриентов, согласно утвержденным нормативным документам;
- проводить регулярный анализ и оценку рациона питания, и при необходимости вносить коррективы;
- использовать при разработке рациона питания йодированную соль, хлебобулочные изделия и другие виды пищевой продукции, обогащенные микронутриентами, в первую очередь йодом, железом и витаминами группы В.

Директор школы

Валикова С. В.