

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Школа-лицей № 1 имени Героя Советского Союза  
Николая Георгиевича Саранчёва» города Алушты**

**П Р И К А З**

От 18.08.2023

г.Алушты

№ 498

**Об организации питания обучающихся  
на I полугодие 2023 /2024 учебного года**

В целях совершенствования работы по созданию необходимых условий для охраны и укрепления здоровья участников образовательного процесса, направленных на обеспечение их рациональным и сбалансированным питанием, на усиление мер по организации качественного питания во исполнение методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым (СанПиН 2.4.3648-20, в соответствии с постановлением Администрации города Алушты Республики Крым от 17.05.2021 № 1128 «Об утверждении Порядка по организации питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях муниципального образования городской округ Алушта Республики Крым».

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить положение по организации питания обучающихся в МОУ «Школа-лицей №1 им. Героя советского Союза Н.Г. Саранчева»
2. Утвердить примерное десятидневное меню для питания учащихся в общеобразовательном учреждении (возрастная категория 7-11 лет; 12-18 лет)
3. Утвердить режим работы школьной столовой
4. Назначить ответственным за организацию питания в школе заместителя директора по ВР Царькову Д.Н.
5. **Царьковой Д.Н.**, заместителю директора по ВР:
  - 5.1 Координировать и контролировать:
  - 5.2 деятельность работников ИП «Алуштинская школярочка»
  - 5.3 ежедневные заявки на количество обучающихся 1-4 кл для предоставления бесплатного питания (завтраки) (за счет средств бюджета Республики Крым); заявки на количество завтраков для обучающихся 5-11 классов(завтраки), обедов для обучающихся 1-11 классов (обеда) (за счет средств бюджета муниципалитета)
  - 5.4 учёт фактической посещаемости обучающихся;
  - 5.5 Координировать работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;
  - 5.6 Проводить регулярно мониторинг удовлетворенности качеством организации питания.
  - 5.7 Организовать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания ; оформлять и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновлять информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
  - организовать систематическую просветительскую работу с родителями, по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека;
  - 5.8 готовить вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие.

**6. Руководителю ИП «Алуштинская школярочка» Мельник Е.М.** питание обучающихся осуществлять на основании:

- 6.1 Примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается

руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 №32

6.2. Стоимость одноразового бесплатного питания (завтрака) для учащихся 1-4 классов и 5-11 классов отнесенных к льготной категории в общеобразовательных организаций должна составлять не менее 71.46 руб. в день на одного ребенка.

6.3. Стоимость одноразового питания (обеда) для учащихся, отнесенных к льготной категории, должна составлять не менее 82 руб. в день на одного ребенка.

6.4. Организовать дополнительное питание обучающихся 1-11 классов через буфет.

6.5. Ассортимент дополнительного питания утверждать с руководителем образовательного учреждения и согласовывать с территориальным органом Роспотребнадзора.

6.6 Ежедневно подавать на утверждение меню, меню-раскладку, сведения о выполнении норм питания.

6.7 Не допускать приемки продуктов питания без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

6.8 Завоз продуктов осуществлять только специальным автотранспортом при наличии санитарного паспорта.

6.9 Прием продукции проводить в присутствии медработника школы, который оценивает качество продукции и сырья по внешнему виду, запаху, цвету и консистенции.

10. Не допускать нарушения сроков и условий хранения продуктов питания.

10.1 Завозить продукцию в школу в количестве, позволяющем обеспечить соблюдение сроков реализации.

10.2 Усилить контроль за соблюдением времени и температуры тепловой обработки мясных и рыбных блюд, за работой терморегулирующих приборов.

10.3 Не допускать приготовление пищи при сбоях в работе технологического, холодильного оборудования, при сбоях в энергообеспечении, водоснабжении, в том числе и в горячем, при засорах в сетях канализации. Временно приостанавливать работу пищеблока в случае выхода из строя оборудования, организовывать питание «сухим» пайком.

10.4 Строго соблюдать двухнедельное перспективное меню, согласованное с Роспотребнадзором города Алушты.

10.5 Не заказывать, не принимать и не использовать мясо и яйца водоплавающей птицы; мясо, которое не прошло ветеринарного контроля; мясные обрезки; субпродукты (диафрагму, кровь, легкие, почки, головы и т.п.), за исключением печени и языка; а также жирную свинину; свиные баки, речную и копченую рыбу, грибы, соусы, перец, майонез, изделия во фритюре, в том числе чипсы, изделия быстрого приготовления, газированные напитки, квас, натуральный кофе, кремовые изделия, сливочно-растительные масла и масло с добавлением какого-либо сырья(рыбы, морепродуктов и т.п.).

10.6 Не использовать продукты, содержащие синтетические красители, ароматизаторы, подсластитель, усилитель вкуса, консерванты и т.п.

10.7 Не изготавливать салаты, изделия из рубленного мяса на завтраки, блинчики с наполнителями, макароны по-флотски и прочие эпидемиологически опасные блюда.

**7. Медицинскому персоналу контролировать:**

7.1. выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками пищеблока школы;

7.2. наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

7.3. организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

7.4 соблюдение санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

**8. Ковалевой И.В.**, заместителю директора по АХД, обеспечить:

- 8.1. проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
  - 8.2. обеспечить наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
  - 8.3. обеспечить наличие противопожарных средств.
9. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заместитель директор:

Бобылева С.В.

С приказом ознакомлены:

Царькова Д.Н.  
Пивненко Л.В.  
Ковалёва И.В.