

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

П Р И К А З

30.08.2024

№438

Об организации питания в ГБОУ СОШ №18

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню рекомендованным управлением социального питания, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году на основании следующих нормативных документов:

- требованиям к организации питания СанПиН 2.4.1.26 от 15.05.2013 года.
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г
- письма 46-М МО РСФСР» от 16.02.81г.;
- другими федеральными, региональными и локальными нормативными документами
- в целях обеспечения качества организации социального питания в ГБОУ СОШ №18, закупки пищевых продуктов при использовании контрактов № ПС-1 от 28.08.2023г. и № ПС-2 от 28.08.2023г. на соответствие нормативной документации по показателям качества/безопасности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить учителя начальных классов Шульц Ирину Владимировну ответственным лицом по обеспечению контроля за организацией качественного и безопасного горячего питания в ГБОУ СОШ №18.
2. Считать режимом работы ГБОУ СОШ №18 для учащихся 1-11 классов пятидневную рабочую неделю.
3. Организовать двухразовое питание (завтрак, обед) для учащихся начальной школы, для учащихся 5-11 классов одноразовое питание.
4. Утвердить график организации питания согласно приложению.
5. Контроль за организацией питания возложить на классных руководителей.
6. С целью оказания практической помощи в организации питания и осуществления постоянного контроля за ним в ГБОУ СОШ №18 утвердить состав бракеражной комиссии по питанию, совета по питанию на 2023/2024 учебный год:
 - Председатель бракеражной комиссии: Шульц И.В., члены комиссии – Филиппова Л.В., заведующая хозяйством, медсестра, повар (заведующая производством).
 - Совет по питанию школы - Шульц И.В., председатель, члены Совета по питанию:
 - Чистякова Е.М.
 - Кузенкова Н.С.
 - Чеботарева М.А.
 - представитель Совета родителей
7. Всем сотрудникам, участвующим в процессе питания и его организации, нести персональную ответственность за качество питания детей в соответствии со своей должностной инструкцией:

Классным руководителям:

Нести ответственность за организацию льготного питания для следующих категорий:

- многодетные;
- малообеспеченные;
- учащиеся инвалиды;
- учащиеся сироты и находящиеся под опекой;
- учащиеся живущие в приемных семьях;

- тубинфицированные;
- учащиеся начальной школы (завтраки);
- оказавшиеся в трудной жизненной ситуации;
- дети, один из родителей которых является (являлся) участников специальной военной операции
- дети, являющиеся пасынками и падчерицами граждан, которые являются (являлись) участниками специальной военной операции
- проводить разъяснительную работу среди родителей о важности питания.
- сопровождать учащихся и присутствовать во время организации питания.
- обеспечить воспитание культуры поведения учащихся за столом и в столовой.
- подавать заявку до 9.30 в пищеблок на текущий день

В случае отсутствия классного руководителя заявку подает учитель-предметник, работающий на первом уроке.

Медсестре:

- Присутствовать при закладке продуктов на пищеблоке и делать соответствующую отметку в журнале контроля за питанием.
- Вести документацию по организации питания: бракераж готовой продукции; журналы осмотра персонала о состоянии здоровья.
- Присутствовать при приготовлении салатов, винегретов с обязательной отметкой в бракераже готовой продукции.
- Проводить выборочный контроль учёта отходов, контрольной порции, снимать пробу, разрешать раздачу пищи, оставлять суточную пробу, делать отметки о качестве приготовленной пищи.
- Контролировать хранение и соблюдение сроков реализации продуктов. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока с отметкой в журнале «Санитарное состояние пищеблока».

Заведующей хозяйством:

- Обеспечить наличие и маркировку посуды на пищеблоке в школе.
- Следить за состоянием хладооборудования и технологического оборудования, обеспечить их бесперебойную работу.
- Осуществлять контроль за работой поваров по выполнению санитарных правил и инструкций по технике безопасности, должностных инструкций с обязательной отметкой в соответствующем журнале

Организаторам питания Акционерное общество «Комбинат питания НЕВА»:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд; выполнение санитарно-гигиенических правил содержание пищеблока и личной гигиены.
- В отсутствии медсестры ставить суточные пробы.

8. Медперсоналу осуществлять постоянный контроль:
 - за питанием детей, находящихся на гипоаллергенной диете.
 - за работой пищеблока
 - график закладки продуктов
9. Организовать контроль за питанием в школе.
10. Утвердить график организации питания по школе.
11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.В. Шапошников