



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД ЧИТА»
КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ГОРОД ЧИТА»

Забайкальского рабочего ул., д.94, Чита, 672000
телефон: 35-46-25

ПРИКАЗ

от 11.08 2021 г.

№ 523

Об организации и контроле питания в
общеобразовательных организациях
городского округа «Город Чита»

В целях выполнения мероприятий по улучшению организации и качества питания, обеспечения здоровья обучающихся, формирования культуры правильного питания, в рамках подготовки к 2021-2022 учебному году,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Руководителям общеобразовательных организаций в срок до 01.09.2021 г.:
 - 1.1. Обеспечить оформление интерьеров обеденных залов школьных столовых в соответствии с эстетическими нормами, требованиями санитарного законодательства и обеспечением доступности информации для потребителей предусмотрев:
 - наличие вывески с информацией о режиме работы столовой на текущий учебный год;
 - наличие информационных стендов («Уголок здоровья», «Уголок потребителя», место для размещения меню, правила поведения в столовой и т.д.);
 - покрытия обеденных столов, посадочных мест, соответствующих общему дизайну помещения обеденного зала;
 - наличие осветительных приборов и их исправность;
 - элементы дизайна помещения, создающие красоту и уют (шторы, цветы, детские рисунки и т.д.);
 - организацию питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода, кулеры и т.д.). При использовании установки с дозаторами для питьевой воды из емкостей, смену емкостей проводить не реже одного раза в две недели;
 - наличие оборудования для обеззараживания воздуха (рециркуляторы);
 - наличие достаточного количества средств и оборудования для соблюдения требования личной гигиены (раковин для мытья рук, электрополотенец, мыла и т.д)

- 1.2. Издать приказ о назначении работника, ответственного за организацию питания в общеобразовательной организации. Назначенного работника ознакомить с приказом под подпись.
- 1.3. Издать приказ об утверждении состава бракеражной комиссии.
На членов бракеражной комиссии возложить ответственность за:
- ежедневный контроль качества приготовленной пищи (снятие пробы с отметкой в бракеражном журнале);
 - ежедневный контроль санитарного состояния пищеблока и производственных помещений;
 - ежедневный контроль выполнения технологических процессов, с полной вложения пищевого сырья при приготовлении блюд, порционировании готовых блюд;
 - ежедневный контроль наличия суточных проб;
 - ежедневный контроль соответствия меню и массы контрольного блюда фактическому рациону питания;
 - ежедневный контроль проведения дезинфекционных мероприятий;
- 1.4. Активизировать деятельность классных руководителей, направленную на организацию и проведение разъяснительной работы с родителями (законными представителями) об особенностях законодательства, требованиях к обеспечению здорового детского питания, правах в части участия в контроле организации школьного питания;
- 1.5. Предусмотреть создание групп родительского контроля организации и качества питания школьников в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0180-20 «Родительский контроль организации горячего питания детей в общеобразовательных организациях» при условии:
- снятия проб подаваемой пищи;
 - контроля санитарно-технического состояния обеденного зала;
 - оценки несъедаемости блюд посредством взвешивания остатков и определения удельного веса не съеденной пищи;
 - контроля соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - контроля условий соблюдения личной гигиены обучающихся;
 - контроля наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - оценки вкусовых предпочтений детей;
 - оценки работы школы по информированию родителей и детей о здоровом питании.
- 1.6. Обеспечить контроль своевременности и полноты прохождения персоналом пищеблока медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации.
- 1.7. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить контроль деятельности индивидуальных предпринимателей, предоставляющих питание школьников в части:
- обеспечения работы пищеблоков, не имеющих цехового деления, с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности.
 - приведения в соответствие с требованиями всей технологической и прочей документации на пищеблоках, в том числе внесение в технологические карты информации о пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ, технологии приготовления, температуре горячих блюд, ведения «Ведомости контроля рациона питания»;
 - организации на пищеблоках производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, с проведением лабораторных исследований, разработке

программ лабораторно-производственного контроля в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- наличия на пищеблоке термометров для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителям и бактерицидных установок для обеззараживания воздуха в холодном цехе (или в зоне приготовления холодных блюд);
- наличия у работников средств индивидуальной защиты (медицинских масок и перчаток) на случай сложной эпидемиологической ситуации.

1.8. Организовать предоставление специализированного горячего питания по индивидуальному меню детям с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в питании, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, в случае отсутствия возможности организации специализированного питания, создать условия для приема готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

1.9. Обеспечить наличие на официальном сайте общеобразовательной организации специальной вкладки «Организация здорового горячего питания», завершить работу по созданию подраздела «Food», обновляемого ежедневно. Информация должна храниться на сайте в течение всего учебного года.

1.10. Издать приказ о назначении работника, ответственного за ежедневное размещение в подразделе «Food» меню, в соответствии с ранее разработанной Министерством просвещения Российской Федерации, электронной таблицы в формате Excel.

2. Отделу общего образования (начальник Тамаровская Е.Н.) комитета образования:

- обеспечить контроль организации и качества питания, предоставляемого школьникам, (взять на особый контроль общеобразовательные организации, в которых произошла смена операторов питания);
- обеспечить постоянное взаимодействие с индивидуальными предпринимателями, обеспечивающими питание школьников (создание группы в мессенджерах, проведение оперативных совещаний, трансляция положительного опыта работы по организации питания);
- обеспечить контроль размещения на официальных сайтах общеобразовательных организаций информации по организации здорового горячего питания, подраздела «Food», наличия меню;
- обеспечить работу «Горячей линии» по вопросам школьного питания по телефону 35-30-21;
- обеспечить информирование широкой общественности города через сайт комитета образования, социальные сети, средства массовой информации о положительном опыте организации питания школьников, возможности участия родителей (законных представителей) учащихся в контроле организации и качестве школьного питания.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Председатель комитета



О.И. Кирик