

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №40 Г. ТОМСКА

ПРИКАЗ

20.06.2024

г. Томск

№ 544-о

**Об организации питания обучающихся
МАОУ СОШ № 40 в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с постановлениями Главного государственного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», Методическими рекомендациями МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.), Федеральным законом от 02.01. 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Межгосударственным стандартом ГОСТ – 986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания», Положением об организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 40 г. Томска, в целях качественной организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 40 в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующий состав бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 40 г. Томска:

Председатель:	Каширин А.А. – директор школы
Члены комиссии:	Васильева Г.В. – ответственный за организацию питания, заместитель директора школы по ВР
	Малькова Н.В. – медицинская сестра
	Ермакова О.В. – школьный врач
	Михайлова Л.В. – заместитель директора школы по УВР
	Шалыгина Л.Н. – заместитель директора школы по УВР
	Кривенков А.В. – заместитель директора школы по ВР
	Реутова Е.Н. – руководитель дошкольного отделения
	Смирнова И.В. - калькулятор дошкольного отделения
	Кузнецова В.Г. – завхоз дошкольного отделения
	Гемпель М.П. – старший воспитатель
	Блинова Л. А. - заместитель директора школы по УВР
	Евдокименко Т.Н. - заместитель директора школы по ОБ
	Королева Л. В. – заместитель директора школы по УВР
	Койкова И.И. – ответственный за организацию дотационного питания
	Кухаренко А.В. – заведующая структурным подразделением ДШИ
	Коптяева Ю.В. –заведующий производством

2. Членам бракеражной комиссии, заместителям директора и заведующим структурными подразделениями:

2.1. Усилить контроль за качеством приготовления блюд;

2.2. в своей работе руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии» и Приложением № 1 «Методика органолептической оценки пищи», осуществлять бракераж готовой продукции в школьной столовой и пищеблоке дошкольного отделения

- в дни своего административного дежурства, в соответствии с утвержденным графиком административного дежурства, с обязательной отметкой в журнале бракеража;
- 2.2.1. осуществлять бракераж готовой продукции не менее 2 раз в день (Приложение).
- 2.2.2. контролировать соответствие предлагаемых блюд и продукции утвержденному меню;
- 2.2.3. проводить бракераж по мере готовности и выдачи ассортимента.
3. Ответственному администратору за организацию питания Васильевой Г.В.:
- 3.1. Обеспечить организацию питания обучающихся в соответствии с «гибким» графиком посещения столовой организованными группами в сопровождении учителя;
- 3.2. Поручить классным руководителям организацию горячего питания в 1-11 х классах.
- 3.3. Усилить контроль за обработкой рук с мылом и/или рук кожным антисептиком у обучающихся;
- 3.4. Организовать качественную работу общественной комиссии по контролю за качеством питания в МАОУ СОШ № 40 г. Томска.
4. Поставщиками питания ИП Штаб Наталья Викторовна, заведующему производством Коптяевой Ю. В.:
- 4.1. Обеспечить бесплатное одноразовое горячее питание обучающихся 1-4х классов МАОУ СОШ № 40 г. Томска в соответствии с требованиями Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и человека, Главного государственного санитарного врача Российской Федерации А.Ю. Поповой, бесплатное питание отдельных категорий обучающихся, а также питание других групп, обучающихся;
- 4.2. Организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, и обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению;
- 4.3. Осуществлять мытье посуды и столовых приборов с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- 4.4. Обеспечить контроль использования персоналом пищеблока средств индивидуальной защиты (маски и перчатки), мытья посуды и столовых приборов с дезинфицирующими средствами, обработки с использованием моющих и дезинфицирующих средств обеденных столов до и после каждого приема пищи;
- 4.5. В случае отсутствия возможности обработки посуды с использованием моющих и дезинфицирующих средств питание должно быть организовано с использованием одноразовой посуды;
- 4.6. При формировании меню учитывать дифференциацию по возрасту и времени приема пищи, учитывать индивидуальные особенности обучающихся;
- 4.7. Обеспечить обучающихся среднесуточным рационом питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами, осуществлять контроль за соблюдением рациона питания и анализировать выполнение физиологических норм питания в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации";
- 4.8. Обеспечить ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации";
- 4.9. Сформировать программу производственного контроля, представлять результаты производственного контроля директору школы один раз в месяц;
- 4.10. Осуществлять контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока требований санитарных норм и правил к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания,

- их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; осуществлять периодические проверки документации пищеблока;
- 4.11. Организовать обучение работников пищеблока правилам использования технологического оборудования;
- 4.12. Предоставить возможность родителям обучающихся участвовать в контроле качества организации питания.
5. Всем работникам школы и обучающимся прием пищи осуществлять строго в школьной столовой. Запрещено выносить обучающимся продукцию из школьной столовой в открытом виде. Продукцию можно выносить в упаковке или полиэтиленовых пакетах.
6. Дежурному классу усилить контроль за выносом продуктов питания из школьной столовой.
5. Медицинским работникам школы Ермаковой О.В. и Мальковой Н.В.:
- 5.1. осуществлять контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока требований санитарных норм и правил к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; осуществлять периодические проверки документации пищеблока.
6. Ответственному за организацию питания в МАОУ СОШ № 40 г. Томска Васильевой Г.В., спланировать мероприятия по охвату горячим питанием не менее 95% обучающихся и совершенствованию системы расчета обучающихся за питание по безналичному расчету.
7. Контроль за исполнением данного приказа за собой.

Директор школы

А.А. Каширин

С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	Подпись
Бендель Д.А.	20.06.24	
Блинова Л.А.	20.06.24	
Васильева Г.В.	20.06.24	
Гемпель М.П.	20.06.24	
Евдокименко Т.Н.	20.06.2024	
Ермакова О.В.	20.06.2024	
Койкова И.И.	20.06.2024	
Коптяева Ю.В.	20.06.24	
Королева Л.В.	20.06.24	
Кривенков А.В.	20.06.24	
Кузнецова В.Г.	20.06.24	
Кухаренко А.В.	20.06.24	
Малькова Н.В.	20.06.24	
Михайлова Л.В.	20.06.24	
Смирнова И.В.	20.06.24	
Шалыгина Л.Н.	20.06.2024	
Штаб Н.В.	20.06.24	