

ГБОУ РШИ с.Камышла

ПРИКАЗ

от 29 августа 2023г

№248

Об организации горячего питания учащихся в 2023-2024 учебном году

В целях создания условий для укрепления здоровья детей, руководствуясь Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 29 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023-2024 учебном году для обучающихся 1–11-х классов бесплатное питание в соответствии с примерным 14-дневным циклическим меню.
2. Назначить медсестру Калимуллину Р.М. ответственным лицом за организацией горячего питания в ГБОУ РШИ с.Камышла.
3. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
председатель комиссии - Тимергалиева С.В., зам. директора по ВР
члены комиссии:
Калимуллина Р.М., медсестра (согласно графика работы)
Хайруллина А.М., медсестра (согласно графика работы)
Гараева Г.Р., экономист
Абдрахимова А.А., кладовщик
Вагазова Г.Ш., контрактный управляющий
4. Возложить ответственность за качество пищи и санитарное состояние пищеблока на медсестер Калимуллину Р.М. и Хайруллину А.М.
5. Дежурным учителям следить за организацией горячего питания и дисциплиной учащихся в обеденном зале.

План работы комиссии по проверке за организацией питания горячего питания в ГБОУ РШИ с. Камышла на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Название мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Члены комиссии
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Контроль за качеством и массой приготовления блюд.	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежедневно	Члены комиссии
5.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	1 раз в неделю	Члены комиссии
6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд (выборочная проверка).	2 раза в месяц	Члены комиссии
7.	Контроль за приемом пищи учащихся в соответствии с утвержденными графиками питания.	Ежедневно	Члены комиссии
8.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	1 раз в неделю	Члены комиссии
9.	Контроль за отбором и хранением суточной пробы согласно ежедневному меню.	Ежедневно	Медсестры

10.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	В начале каждого полугодия	Члены комиссии
11.	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ежедневно	Члены комиссии
12.	Беседы с учащимися о необходимости организации горячего питания.	В течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся по вопросам питания.	В течение года	Зам. дир. по ВР
14.	Мониторинг охвата учащихся горячим питанием.	Ежемесячно	Члены комиссии