

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДА ОРЕНБУРГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Начальная общеобразовательная школа № 33»
460024, г. Оренбург, ул. М.Жукова Г.К. д. 5
Тел. (3532) 43-60-33
e-mail: 33@orenschool.ru

П Р И К А З
30.08.2024 № 16

Об организации питания обучающихся
1-4 классов 2024-2025 учебного года

руководствуясь постановлением администрации города Оренбурга от 16.12.2014 № 3162-п «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Оренбурга за счет бюджетных ассигнований города Оренбурга» (с изменениями и дополнениями от 14.10.2015), Положением об управлении образования администрации города Оренбурга, утвержденным решением Оренбургского городского Совета от 28.06.2011 № 191 (в редакции решения Оренбургского городского Совета от 10.10.2013 № 705), руководствуясь распоряжением управления образования администрации города Оренбурга № 329 от 04.09.2020 года, в целях улучшения качества питания, увеличения охвата горячим питанием обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Социальному педагогу Милинарш Л.Н.
 - изучить нормативные документы, СанПиНы, касающиеся организации здорового и безопасного питания обучающихся в общеобразовательном учреждении;
срок – до 02.09.2024г.;
 - обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» при организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций;
срок – в течение года;
 - обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы общеобразовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
срок – в течение года;
 - обеспечить контроль наличия и заполнения обязательных документов по питанию, деятельности работников пищеблока, социальных педагогов, медицинского работника и бракеражной комиссии;
1 раз в четверть в течение года;
 - осуществлять систематический контроль деятельности бракеражной комиссии, оценивающей качество продуктов и готовых блюд, заполнение журнала бракеража готовой продукции, журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- составить график дежурства учителей в школьной столовой;
срок – в течение года;
срок – до 02.09.2024;

2. Назначить бракеражную комиссию в составе:

С.В. Антонов – заместитель директора по АХР;

Л.Н.Милинарш – социальный педагог;

Е.Б.Наумова – заместитель директора;

Г.И.Тишкос – заместитель директора;

Н.Е. Штоколенко – повар-бригадир;

М.А.Неясова – секретарь

3. Утвердить график питания на 2024-2025 учебный год.

срок до 02.09.2024 года.

3.1. Завтрак с 9:00-9:30 – 1а, 1б, 1в, 2а, 2б, 2в, 2г.
с 10:10-10:30 – 3а, 3б, 3в, 3г, 4а, 4б, 4в, 4г, 4д.

3.2. Обед

День недели	время	Классы	Дежурный педагог
Понедельник	13.00	1а, 1в, 2а, 2б, 2в, 2г	Жубатырова Н.И.
	13.30	1б, 3а, 3в, 3г	Бектурганова М.Т
	14.00	3б, 4а, 4б, 4в, 4г	Шинкина Н.Р.
Вторник	13.00	1а, 1б, 2а, 2б, 2в, 3г	Хамидулина Г.Р.
	13.30	1в, 2г, 3а, 3б, 3в.	Некорова А.С.
	14.00	4а, 4б, 4в, 4г	Катрычева М.В.
Среда	13.00	1б, 1в, 2а, 2б, 2в, 2г	Терентьева
	13.30	1а, 3а, 3в, 3г	Мавлютова А.Н.
	14.00	3б, 4а, 4б, 4в, 4г	Мухамедова А.Х.
Четверг	13.00	1а, 1б, 1в, 2а, 2б	Лободенко В.В.
	13.30	2в, 2г, 3б, 3в, 3г	Бакирова И.Ф.
	14.00	4а, 4б, 4в, 4г, 3а.	Эшматова Н.Н.
Пятница	13.00	1а, 1б, 1в, 4г, 3а, 3в	Бекбауова Э.З.
	13.30	2а, 2б, 2в, 2г, 3б, 3г	Чуева О.Г.
	14.00	4а, 4б, 4в.	Шинкина Н.Р.

3.3. Полдник 15:30-15:45 – 1а, 1б, 1в, 2а, 2б, 2в, 2г,
15:45-16:00 – 3а, 3б, 3в, 3г, 4а, 4б, 4в, 4г, 4д.

4. Социальному педагогу Л.Н.Милинарш.:

- обеспечить контроль ведения следующих журналов: а) журнал бракеража сырой продукции и сырья;

б) журнал контроля состояния здоровья персонала (допуск к работе);

в) журнал витаминизации;

г) журнал бракеража готовой пищи;

- разработать план мероприятий по увеличению охвата обучающихся 1-4 классов горячим питанием и обучению детей принципам здорового питания;

- ежедневно проводить бракераж сырой и готовой продукции совместно с медицинским работником Маманазаровой В.О. и бригадиром Комбината питания «Подросток» Н.Е.Штоколенко, о чем делать соответствующие записи в журналах;

- обеспечить на основе трехсторонних договоров и дополнительного соглашения к договору на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного автономного учреждения «НОШ № 33» с ООО «КШП «Подросток» и родителями (законными представителями) трехразовое горячее питание для обучающихся 1-4 классов (7-11 лет) в

соответствии с 12- дневным меню, согласованным с управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области;

- организовать бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов не реже одного раза в день на основании ФЗ РФ « О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 ФЗ «Об образовании в РФ»;

- организовать горячее питание обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;

5. Дежурным учителям и классным руководителям осуществлять контроль за соблюдением порядка учениками в столовой;

6. Классным руководителям:

- находиться в столовой с обучающимися класса во время приема пищи;

- обеспечить 100% охват обучающихся всеми видами питания;

- в целях формирования культуры здорового питания проводить классные часы по программе «Здоровое питание»;

7. Социальному педагогу Л.Н. Милинарш и классным руководителям 1-4 классов организовать реализацию программы: «Разговор о правильном питании» в 2024-2025 учебном году.

8. Бригадиру столовой Н.Е.Штоколенко

- Организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, 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 проводиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению;

- Мыть посуду и столовые приборы в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- проводить обработку обеденных столов до и после приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Н.А.Зацепина