

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 66 имени Героя Советского Союза Бурыхина Е.И.»**

660022 г. Красноярск  
ул. Партизана Железняка 16  
тел. 220-14-29; 220-14-28  
sch66@mailkrsk.ru

Форма по ОКПО

код
55126656

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

Номер документа	Дата
<b>01-10-333</b>	<b>02.09.2024</b>

**Об организации школьного питания в  
2024-2025 учебном году**

В целях улучшения организации и качества горячего питания в МАОУ СШ № 66, усиления мер контроля за качеством поступающих продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке, в соответствии с Положением об организации питания, утвержденного приказом № 01-10-310 от 30.08.2024,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание обучающихся за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

2. Назначить ответственным за организацию просветительских мероприятий со всеми участниками образовательных отношений по вопросу питания **Ерошенко Д.Г.**, педагога-организатора.

3. **Ерошенко Д.Г.**, ответственной за организацию питания:

3.1. Разместить в школьной столовой в доступном месте книгу отзывов и предложений, постоянно анализировать с заведующей производством содержание отзывов потребителей продукции, родителей (законных представителей).

4. Возложить ответственность за ведение мониторинга «Организация и обеспечение питанием обучающихся 1-11 классов МАОУ СШ № 66 на Ерошенко Д.Г.

4.1. Ерошенко Д.Г.:

вести мониторинг организованного охвата обучающихся 1-11 классов питанием в школьной столовой, анализировать проблемы по охвату горячим питанием обучающихся, представлять обработанные данные *1 раз в четверть* директору, своевременно принимать управленческие меры в рамках своей компетенции;

вести работу и фиксировать результаты по пропаганде здорового питания среди всех участников образовательных отношений, вовлечению детей в организованное питание, в том числе через внедрение программ дополнительного образования, предоставлять обработанные данные *ежеквартально* директору;

осуществлять контроль за деятельностью классных руководителей по планированию и организации просветительских мероприятий по вопросу здорового питания школьников с ученической и родительской общественностью, оказывать методическую помощь в организации мероприятий по вопросу питания;

□ осуществлять 1 раз в год анкетирование родительской, ученической и профессиональной общественности по вопросу удовлетворённости качеством организации питания, обработанные результаты представить к обсуждению директору школы в декабре 2024;

□ проинформировать педагогов, родителей о состоянии питания в школе, содержании документов, регламентирующих организацию питания, под подпись *в срок до 10.10.2024*;

□ вести системную организационно-просветительскую работу совместно с медицинским персоналом, направленную на внедрение учебных профилактических программ, с целью формирования у детей и родителей здорового образа жизни, навыков здорового питания;

□ обеспечивать обновление стендовой информации по вопросам организации школьного питания не реже 1 раза в месяц;

□ разместить актуальную информацию об организации питания на официальном сайте школы *в срок до 31.08.2024*;

□ организовать работу по приёму обращений граждан посредством использования специального ящика для обращений граждан, установленного в холле 1 этажа.

□ в целях усиления контроля за соблюдением санитарных правил и норм в МАОУ СШ № 66, качеством питания и повышения роли всех участников образовательных отношений в развитии практики образования школы как открытой государственно - общественной системы, обеспечить работу рейдовых групп родительской общественности в плановом порядке.

5. Назначить ответственным за осуществление ежедневного контроля за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, проведением обеззараживания воздуха с помощью спец. оборудования, соблюдение режима сквозного проветривания заместителю директора по административно-хозяйственной работе Бобковой А.П.

5.1. Заместителю директора по административно-хозяйственной работе **Бобковой А.П.** обеспечить постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических прави СПЗ.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», зарегистрировано за № 58824 от 03.07.2020 (далее Санитарные Правила), незамедлительно информировать директора о выявленных нарушениях, принимать своевременные меры в рамках своей компетенции.

6. **Дежурным администраторам** обеспечить организованное посещение столовой в соответствии с режимом работы школьной столовой, графиком организованного питания обучающихся, утвержденными приказом № 01-05-536 от 26.08.2024, соблюдение обучающимися гигиенических норм (в том числе антисептическая обработка рук) и правил поведения в школьной столовой, установленных норм социального дистанцирования.

7. **Классным руководителям 1-11 классов** вести системную работу по привлечению детей к организованному питанию, в том числе с учётом индивидуальных предпочтений обучающихся.

8. **Классным руководителям 1-11 классов** способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса (не менее 85 %, за средств родителей) с предоставлением 1 раз в четверть статистических данных **Ерошенко Д.Г.**, в системе вести просветительские мероприятия по вопросу здорового питания с обучающимися и родителями (законными представителями), предоставлять данные *ежеквартально* **Ерошенко Д.Г.**, заместителю директора по воспитательной работе.

9. Утвердить Инструкцию по технике безопасности в школьной столовой для обучающихся МАОУ СШ № 66, ввести в действие с 02.09.2024. (Приложение № 1)

9.1. Возложить контроль за соблюдением Инструкции на дежурных администраторов (в соответствии с утвержденным графиком дежурства).

9.2. **Классным руководителям** провести дополнительный инструктаж по технике безопасности в школьной столовой **10.09.2024**.

10. **Членам бракеражной комиссии** МАОУ СШ № 66 обеспечить контроль и организовать совместную работу с оператором питания в части:

обеспечения детей и подростков полноценным питанием в соответствии с физиологическими потребностями в основных пищевых веществах и энергии в условиях сложившейся экономической ситуации и цен на основные пищевые продукты;

обеспечения включения в пищевой рацион детей и подростков витаминизированных и йодированных пищевых продуктов, расширение ассортимента продуктов и готовых блюд;

не допущения неадекватной замены пищевых продуктов поставщиками (йогуртов йогуртными напитками, сливочного масла сливочным спредом, натуральных молочных продуктов молочными продуктами с растительными жирами, колбасных изделий из натурального мяса колбасными изделиями с использованием мяса птицы механической обвалки, соевого белка и других животных и растительных компонентов и т.д.);

обеспечения поставки пищевых продуктов в МАОУ СШ № 66 при наличии полного комплекта сопроводительных документов, предусмотренных законодательством РФ, в т.ч. при наличии сведений о прослеживаемости каждой партии поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья;

обеспечения в циклическом меню нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона и неукоснительным его исполнением;

обеспечения контроля за 100 % выполнением натуральных норм питания на 1 ребенка в день, не допуская снижения в рационах мяса, рыбы, молочных продуктов, свежих овощей и фруктов, а также замены натуральных продуктов полуфабрикатами, не допуская уменьшения объема выхода порций.

*Срок исполнения: постоянно.*

11. Контроль за выполнением Программы производственного контроля на пищеблоке, разработанной организатором питания, соблюдением примерного 10-дневного циклического меню, ежедневное утверждение меню-требование и контроль за соблюдением сроков договора о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества оставляю за собой.

12. Ответственным лицам, назначенным настоящим приказом, обеспечить организацию питания в соответствии с действующим локальным актом. 13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор  
С приказом ознакомлены:

О.В. Мединская

Выписка соответствует приказу  
Директор  
02.09.2024

О.В. Мединская

## **Инструкция по технике безопасности в школьной столовой для обучающихся МАОУ СШ № 66**

### **1. Общие требования безопасности для учащихся:**

- Соблюдение данного раздела инструкции обязательно для всех учащихся во время приёма пищи.
- Спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из помещения.
- Не вносить в обеденный зал сумки и портфели.
- Не входить с обеденный зал в верхней одежде.
- Не входить в пищеблок (на кухню).
- Бережно относиться к мебели и посуде.
- Не включать и не выключать электроосвещение.
- Не открывать самостоятельно форточки, окна.

#### **1.1. Травмоопасность в обеденном зале:**

- при включении и выключении электроосвещения (поражение электротоком);
- при переноске посуды с горячей пищей, чаем и т.п. (термические ожоги);  порезы в случае разбившейся стеклянной, фаянсовой посуды.

### **2. Требования безопасности для учащихся перед приёмом пищи:**

- Вымыть с мылом руки перед обедом.
- Входить в обеденный зал, соблюдая дисциплину и график приёма пищи.
- При получении обеда соблюдать порядок, пропустить младших.
- Занять своё место за обеденным столом.

### **3. Требования безопасности для учащихся во время приёма пищи:**

- Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.
- Не мешать приёму пищи товарищей.
- Не разговаривать во время обеда, не толкать соседей.
- Осторожно, не торопясь, тщательно пережевывая, принимать горячую пищу.
- Пустую посуду складывать возле себя слева, не допуская её падения.

### **4. Требования безопасности для учащихся в аварийных ситуациях:**

- В случае возникновения аварийных ситуаций (пожара, резкого постороннего запаха), покинуть обеденный зал по указанию дежурного администратора, заведующего производством.
- При травматизме сообщить дежурному администратору для оказания помощи.
- В случае резкого ухудшения самочувствия сообщить об этом дежурному администратору.

### **5. Требования безопасности для учащихся по окончании приёма пищи:**

- Убрать своё место за обеденным столом, посуду сдать в мойку.
- Вымыть тщательно с мылом руки.
- Выходить из обеденного зала спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину и порядок.