

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАРПОВСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ В.И. ПОНОМАРЕНКО»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «КАРПОВСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ В.И. ПОНОМАРЕНКО»)**

ПРИКАЗ

14 февраля 2025 года

№ 32

с. Карповка

Об итогах контроля за организацией горячего питания

Согласно плана ВШК на 2024/2025 учебный год, с целью контроля за организацией горячего питания обучающихся, с привлечением родительской общественности 14 февраля 2025 года прошел мониторинг.

В ходе мониторинга было установлено, что питание организовано, согласно требованиям, указанным в Постановлении Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказа по школе от 27.12. 2024 года № 250 «Об организации горячего питания во 2 полугодии 2024/2025 учебного года».

Питание привозное, услуг оказывает ИП Павлюк Н.Н.. В школе осуществляется горячее питание (завтрак для учащихся 1-4 классов, завтрак и обед для учащихся льготной категории), 5 дней в неделю. Завтраки и обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком посещения буфета-раздаточной. Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов. Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Учащиеся 1-4 классов в количестве 35 человек получают горячий завтрак, 55 льготное питание. В Положении об организации питания обучающихся МБОУ «Карповская школа имени В.И. Понномаренко» определены категории, по которым учащиеся получают льготное питание:

- детей-сирот- 1
- детей, лишённых родительского попечения -0
- детей-инвалидов, посещающих общеобразовательное учреждение -1
- дети из многодетных семей - 48 человек,
- дети из малообеспеченных семей – 0,
- обучающиеся кадетских классов - 0;
- обучающиеся с ОВЗ - 5
- дети военнослужащих – участников специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей - 1.

Утвержден директором график дежурства учителей в буфете-раздаточной, график питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников и бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах мытье оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений. Соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям. Питьевая вода бутилированная. Берутся пробы воды на проверку. В установленных раковинах холодная и горячая вода поведена через смесители.

Все порции взвешиваются на настольных весах.

Буфет-раздаточная обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Пища раздаётся в одноразовую посуду, приобретаемая из бюджета ОУ.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка помещения, инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в буфете-раздаточной вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Учащиеся не привлекаются к раздаче готовой пищи, резке хлеба, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла, держателями для бумажного полотенца. К работе допускается лицо, с периодическим медицинским осмотром в установленном порядке.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов и приготовленной готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет ответственная за раздачу пищи Павлоцкая О.Я. в соответствии с рекомендациями по отбору проб – СанПин 2.3/2.4.3590-20. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Адамик Лидия Тимофеевна. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Во время приема пищи детей обязательно присутствует классный руководитель и дежурный учитель.

Классные руководители ежедневно ведут учет учащихся, с отметкой в таблице. Следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя. Учащиеся часто выносят остатки пищи за пределы буфета-раздаточной.

На основании вышеизложенного **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Классным руководителям 1-9 классов:

- 1.1.Ежедневно вести «Табель учёта питания учащихся.
- 1.2.Соблюдать режим мытья рук перед едой.
- 1.3.Соблюдать правила поведения учащимися во время приёма пищи.

1.4. Вести постоянную работу по привитию учащимся навыков здорового питания, правил личной гигиены как неотъемлемой части формирования навыков здорового образа жизни.

2. Дежурным учителям в буфетной – раздаточной:

2.1. Не допускать вынос продуктов питания за пределы буфета-раздаточной.

2.2. Контролировать за явкой классных руководителей, для присмотра за своими классами.

2.3. Контролировать поведение детей, при приеме пищи.

2.4. Контролировать санитарное состояние буфета-раздаточной.

3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Атаманчук Л.Р., педагога-организатора, ответственной за организацию питания.

Директор

Ознакомлены:

С.М. Дианова

Э.С. И. Богославская

Э.А. Шабанова

И.А. Дворченко



А.И. Витюк

Г.М. Аблаева

О.А. Витюк

А.И. Анненко

А.Н. Новошинская

С.М. Шевалдина

Л.Р. Атаманчук

14.02.2025
14.02.2025
14.02.2025
14.02.2025
14.02.2025
14.02.2025
14.02.2025