



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ Г.ВЛАДИМИРА

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА И.Е. ЖУКОВА»

ДИРЕКТОР ШКОЛЫ

ПРИКАЗ

01.09.2022

№ 010945

**Об усилении контроля за организацией питания в МАОУ «СОШ № 2»
в 202/2023 учебном году**

Во исполнение приказа начальника управления образования администрации г.Владимира от 28.08.2022 г. № 955-п «Об организации питания учащихся общеобразовательных учреждений города Владимира в 2022/2023 учебном году» и соблюдением санитарного законодательства СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **приказываю:**

1. Усилить контроль за организацией и качеством питания учащихся в МАОУ «СОШ № 2» в соответствии с Постановлением Главного государственного врача РФ 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", постановлением главы города Владимира от 25.01.2008 № 218 «Об утверждении «Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города».

2. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Председатель: Беянина А.В. - директор школы;

Члены комиссии:

- Зякина А.В. – заместитель директора по воспитательной работе;
- Акулькина Ю.Ю. – учитель иностранного языка;
- Карцева Е.В. – председатель общешкольного родительского комитета МАОУ «СОШ № 2».

3. Ответственному за организацию питания учащихся в МАОУ «СОШ № 2» заместителю директора по воспитательной работе Зякиной А.В.:

- ежедневно осуществлять контроль за организацией питания и качеством в школе, соблюдением питьевого режима учащихся;
- еженедельно организовывать проверку санитарного состояния пищеблока столовой, качества блюд с составлением акта по итогам проверки (приложение);
- координировать и контролировать деятельность классных руководителей по вопросам увеличения фактического охвата школьников горячим питанием:
 - учащихся 1 – 4 классов – 100%
 - учащихся 5 – 9 классов – не менее 70%
 - учащихся 10 – 11 классов – не менее 70%;
- ежедневно проводить бракераж готовых блюд, снимать пробу готовой продукции, результаты фиксировать в соответствующих журналах;
- инициировать и координировать работу по формированию культуры здорового питания учащихся и родителей;
- осуществлять 2 раза в год мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы;
- направлять при выявлении учащихся, находящихся в социально опасном положении (трудной жизненной ситуации), ходатайство в комиссию, созданную при управлении образования администрации г.Владимира (приказ УО от 14.01.2019 № 30-п «О комиссии по рассмотрению вопросов о назначении льгот при предоставлении питания обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Владимира находящимся в социально опасном положении (трудной жизненной ситуации));
- своевременно совместно с медицинским работником осуществлять контроль за соблюдением графика питания учащихся;
- ежемесячно не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным, предоставлять электронной почтой (vospitanie@vladimir-city.ru) отчет по охвату горячим питанием школьников в отдел общего и дополнительного образования.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



А.В. Белянина

А.В. Зякина, 33 87 65

| | | |
|--|--|----------------|
| С приказом от 01.09.2022 № 010945 ознакомлены: | | |
| 01.09.2022 | | Зякина А.В. |
| 01.09.2022 | | Акулькина Ю.Ю. |

Приложение
к приказу директора МАОУ «СОШ № 2»
от 01.09.2022 № 010945

АКТ № __
проверки организации и качества питания в

_____ (наименование общеобразовательной организации)

Дата: _____

Время: _____

Члены комиссии:

1.

_____ (ФИО, занимаемая должность)

2.

_____ (ФИО, занимаемая должность)

3.

_____ (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|-----------|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение | |

