



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ»
СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА
368510 с. Сергокала ул. 317 Стрелковой дивизии,
E.mailsergokalaruo@mail.ru тел.8(87230)2-33-46
ОГРН 1110548000056 ИНН 0527003198**

Приказ

№96

«18»ноября 2024г.

«Об усилении контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций Сергокалинского района

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания обучающихся в общеобразовательных организациях МР «Сергокалинский район», руководствуясь Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением администрации МР «Сергокалинский район» от 01 ноября 2024 года № 393 «Об установлении денежных норм на организацию бесплатного горячего питания для учащихся 1-4 классов в образовательных организациях», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России 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», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, совершенствования системы организации школьного питания **п р и к а з ы в а ю:**

1. Усилить контроль за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций МР «Сергокалинский район» в 2024-2025 учебном году.
2. Руководителям общеобразовательных организаций:
 - 1) принять исчерпывающие меры по обеспечению полноценным бесплатным горячим питанием всех обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, в

соответствии с установленными денежными нормами в сумме *не меньше 74,42 рублей на 1 ребенка в день и не более 129 рублей*) за счет экономии ;

2) организовать горячее питание строго в соответствии с утвержденным меню. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Допускается замена дня целиком на другой день примерного десятидневного меню.

3) привести в соответствие нормативно-правовую базу, регламентирующую порядок организации школьного питания обучающихся общеобразовательных организаций с соблюдением положений постановления главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи»;

4) иметь в наличии документацию по организации горячего питания: приказы об организации горячего питания, о назначении лиц, ответственных за организацию горячего питания и отбора суточной пробы в общеобразовательных организациях, о создании и организации работы бракеражной комиссии, графики питания, приказ о создании родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации, положение о порядке доступа родительского контроля в школьную столовую, план работы родительского контроля по контролю за организацией горячего питания в столовой;

5) обеспечить качественную работу бракеражных комиссий, с включением в нее состав школьного медицинского работника (Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05 ноября 2013 года № 822н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в общеобразовательных организациях»);

6) иметь в столовой стенд или уголок потребителя с учетом размещения ежедневного меню с калькуляцией стоимости, графика питания;

7) разместить на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе своевременное размещение ежедневного меню, в требуемом формате;

8) повысить ответственность сотрудников пищеблоков по неукоснительному соблюдению санитарного законодательства, в том числе:

- наличие на пищеблоке документации по организации горячего питания: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, 10 дневные меню, утвержденные руководителем организации;

