



## ПРИКАЗ

«29» августа 2024 г.

## БОЕРЫК

№ 332 ОД

### Об организации питания учащихся в 2024/2025 учебном году

На основании приказа от 23.08.2024 № 216 «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений в 2024/2025 учебном году», в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части организации здорового питания, во исполнение постановления Исполнительного комитета г. Казани от 25.12.2023 №4319 «Об обеспечении питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани», с учетом изменений от 16.01.2024 №547 (далее – постановление), во исполнение приказа Управления образования ИК МО г. Казани от 19.08.2024 №719/02-05-02, а также для осуществления дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий учащихся, рационального использования бюджетных средств, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Заместителю директора по УР Гайнуллиной Э.М. организовать сбалансированное по содержанию основных питательных веществ горячее питание учащихся в соответствии с постановлением Исполнительного комитета г. Казани от 25.12.2023 №4319 «Об обеспечении питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани», с учетом изменений от 16.01.2024 №547 (далее – постановление), во исполнение приказа Управления образования ИК МО г. Казани от 19.08.2024 №719/02-05-02, правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Заместителю директора по учебной работе Э.М.Гайнуллиной:
  - 2.1. составить и утвердить график питания учащихся на 2024-2025 учебный год (Приложение №1);
  - 2.2. ежедневно контролировать организацию питания учащихся;
  - 2.3. обеспечить организацию горячего питания учащихся, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке, а именно:
    - всех учащихся 1-4-х классов однократным горячим питанием;
    - учащихся 5-11-х классов, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке, – однократным горячим питанием;
    - учащихся 1-11-х классов с ограниченными возможностями здоровья – двукратным горячим питанием;
    - учащихся 1-11-х классов – детей граждан, участвующих в специальной военной операции, а также детей от первого (другого) брака супруга (супруги), воспитывающихся в семьях граждан Российской Федерации, участвующих в СВО;
  - 2.4. ежедневно размещать меню горячего питания на стенде в столовой и на сайте общеобразовательной организации в ГИС «Электронное образование Республики Татарстан» в виде электронной таблицы в разделе «food» а также размещать файл для «Рейтинг общественной оценки» (findex.xlsx);
  - 2.5. организовать ежедневный родительский контроль за организацией питания детей согласно методическим рекомендациям МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденной Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020;

- 2.6. обеспечить представление информации о предоставлении гарантий, прав и льгот учащимся, указанных в п.4.1 постановления (с учетом изменений) посредством использования Государственной информационной системы «Единая централизованная цифровая платформа в цифровой сфере» (далее ЕЦП) два раза в год (не позднее 1 января и 1 сентября) путем направления списков учащихся в отдел Управления образования ИК МО г. Казани по Вахитовскому и Приволжскому районам на электронный адрес [Yuliya.Bogatkina@tatar.ru](mailto:Yuliya.Bogatkina@tatar.ru) в соответствии с форматами, установленными оператором ЕЦП по категориям:
- 1-4 классы;
  - 5-11 классы;
  - 1-11 классы - дети участников специальной военной операции (далее – СВО);
- 2.7. обеспечить организацию бесплатного предоставления набора продуктов питания учащимся, обучающимся на дому согласно реестра наборов продуктов утвержденных АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани по Республике Татарстан»
3. Возложить ответственность на заведующую производством Латыпову С.И. за:
- 3.1. организацию питания на основе двухнедельного меню согласованного и утверждённого АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани по Республике Татарстан» с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- 3.2. составление ежедневного меню в соответствии с требованиями установленного образца с учётом состояния здоровья учащихся с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 3.3. реализацию буфетной продукции в соответствии с ассортиментным перечнем, согласованном с Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан;
- 3.4. обеспечение и организацию бесплатного горячего питания и бесплатного предоставления набора продуктов питания учащимся 1-11-х классов в соответствии с «Положением о порядке организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке»;
- 3.5. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 3.6. контроль правильной кулинарной обработки, выходом блюд и вкусовые качества пищи;
- 3.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 3.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 3.9. ведение санитарного контроля за состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 3.10. заказ продуктов для организации питания;
- 3.11. своевременность поставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов;
- 3.12. еженедельное по пятницам и ежемесячное в последний день месяца проведение выверки остатков продуктов питания;
- 3.13. выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утверждённым меню не позднее 17.00;
- 3.14. контроль по снятию остатков продуктов питания.
4. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу заведующая производством Латыповой С.И. оформлять актом, который подписывается представителем поставщика, в лице экспедитора.
5. Возложить ответственность на поваров Саляхову Г.С., Морозову К.И. за:
- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы врача;
- 5.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
- 5.5. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6. На основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» назначить ответственными за проведение витаминизации третьих блюд поваров: Саляхову Г.С., Морозову К.И..
7. Поварам Саляховой Г.С., Морозовой К.И. витаминизированные напитки готовить в соответствии с инструкцией непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводить искусственную С-витаминизацию. Искусственная С-витаминизация в образовательных организациях осуществляется из расчета для детей 7 - 11 лет – 60,0 мг на порцию, для детей 11 лет и старше – 70,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.
8. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинской сестры Пигасовой И.В., сотрудника «ГАУЗ Детская поликлиника №11» Приволжского района г. Казани.
9. Назначить медицинскую сестру Пигасову И.В. сотрудника «ГАУЗ Детская поликлиника №11» Приволжского района г. Казани ответственной за ведение Журнала С-витаминизации третьих лиц.
10. Создать бракеражную комиссию в составе:  
Председатель – директор Лицея Глухарёва Е.В.;  
Члены комиссии:
  - заведующая производством Латыпова С.И.;
  - врач Мастюкова Л.Г. сотрудника «ГАУЗ Детская поликлиника №11» Приволжского района г. Казани
  - ответственная по питанию заместителя директора по УР Гайнуллина Э.М.;
  - заместитель директора по АХЧ Ахметзянова Л.И.
11. Возложить ответственность на заместителя директора по хозяйственной части Ахметзянову Л.И. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.
12. Возложить ответственность на классных руководителей за:
  - 12.1. 100% охват горячего питания учащимися класса;
  - 12.2. контроль по обеспечению льготной категории учащимися горячим питанием;
  - 12.3. обеспечение приёма пищи учащимися согласно графика;
  - 12.4. соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи учащимися;
  - 12.5. формирование навыков самообслуживания у учащихся и правил этикета;
  - 12.6. ежедневную оплату питания по образовательным картам питания учащихся;
  - 12.7. ознакомить родителей (законных представителей) с Постановлением Исполнительного комитета г. Казани от 25.12.2023 №4319 «Об обеспечении питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани», с учетом изменений от 16.01.2024 №547;
13. сформировать список учащихся, нуждающихся в льготном питании, акты и заявления сдать заместителю директора Гайнуллиной Э.М. не позднее 17 сентября 2024 года;
14. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

**Директор**

**Е.В.Глухарёва**

График приёма пищи на 2024-2025 учебный год

№ урока	Время урока		Перемена	Классы /прием пищи	
				время	классы
1 урок	8.00-8.40		10 минут	Завтрак (полное накрытие)	
				8.40-8.50	1а, б, в, г, д, и, к, э, 2и
2 урок	8.50-9.30		10 минут	Завтрак (частичное накрытие)	
				9.10-9.20	3г, 3и, 4а
				9.20-9.30	4 б, в, г, д
				9.30-9.40	4 и, к, л, э
3 урок	9.40-10.20 <u>(Начало урока в 9.35 для 5а,б,в,г)</u>		20 минут	Обед (шведский стол)	
				10.15	5 а, б, в, г
				10.25	5 д, и, к, л
4 урок	10.40-11.20		20 минут	Обед (шведский стол)	
				11.20	9 а, б, в, г, д
				11.25	9 д, к, л
5 урок	11.40-12.20		10 минут	Обед (шведский стол)	
				12.20	10а, б, в, г 11а, б, в
6 урок	12.30-13.10		10 минут	Обед (полное накрытие) 13.10-13.20	ГРУППА ПРОДЛЕННОГО ДНЯ 1и, 2и, 3и, 4к, 4и, 4и
1 смена 7 урок	II смена 1 урок	13.20-14.00	10 минут	РАБОТА БУФЕТА 13.20-14.30	
8 урок	2 урок	14.10-14.50	15 минут	Обед (частичное накрытие)	
				14.05-14.15	2 а, б
				14.15-14.25	2 в, г
				14.25-14.35	2 д, к, 3 г
				14.35-14.45	2 э, 3а, б
14.45-14.55	3 д, к, л, э				
9 урок	3 урок <u>(Начало урока в 15.00 для 6 а, б, в, г, д, и, к)</u>	15.05-15.45	15 минут	Обед (шведский стол)	
				15.20	6 а, б, в, г
				15.40	д, и, к
				15.45	7а, б, в, г
15.50	д, и, л, м				
10 урок	4 урок <u>(Начало урока в 16.05 для 7 д, и, л, м)</u>	16.00-16.40	15 минут	Обед (шведский стол)	
				16.40	8 а, б, в, г
16.45	д, и, м				
11 урок	5 урок	16.55-17.35	10 минут		
12 урок	6 урок	17.45-18.25			
Режим работы буфета 16.30-17.00					

**Ознакомлены:**

Гайнуллина Э.М. \_\_\_\_\_

Латыпова С.И. \_\_\_\_\_

Морозова К.И. \_\_\_\_\_

Саляхова Г.С. \_\_\_\_\_

Мустюкова Л.Г. \_\_\_\_\_

Пегасова И.В. \_\_\_\_\_

Ахметзянова Л.И. \_\_\_\_\_