

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Усть-Бакчарская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

22.02.2024

с. Усть-Бакчар

№ 37-О

Об утверждении Плана мероприятий
по осуществлению вопросов качественного
и здорового питания обучающихся
МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» на 2024 год

Во исполнение приказа Управления образования Администрации Чаинского района от 19.02.2024 № 40-П «Об итогах проведения плановых проверок соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации горячего питания в образовательных учреждениях Чаинского района»,





ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План мероприятий по осуществлению вопросов качественного и здорового питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» на 2024 год (далее –План) согласно приложению 1.
2. Ответственные должностные лица, указанные в Плане, несут персональную ответственность за выполнение мероприятий Плана.
3. Размещение настоящего приказа на официальном сайте МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» в разделе «Школьное питание» до 01.03.24года оставляю за собой.
4. Предоставление утверждённого Плана мероприятий в Управление образования Администрации Чаинского района в срок до 01.03.2024 года оставляю за собой.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

 Л.А. Дукшта

С приказом ознакомлены:

ФИО, должность	дата	подпись
Никитина Т.В., заведующий столовой	22.02.2024	
Кольмова Е.Т., повар	22.02.2024	
Ипатьева Н.Е., повар	22.02.2024	
Климова Н.И., кухонный рабочий	22.02.2024	

**План мероприятий
по осуществлению вопросов качественного и здорового питания обучающихся
МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» на 2024 год**

№ п/п	Мероприятие	Сроки исполнения	Ответственный	Отметка о выполнении
1.	Осуществлять контроль за организацией горячего питания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами	постоянно	Дукшта Л.А., директор школы	
2.	Усилить контроль и ответственность должностных лиц за организацией горячего питания в МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ»	постоянно	Дукшта Л.А., директор школы; Никитина Т.В., заведующий столовой.	
3.	Своевременно размещать на официальном сайте информацию по организации горячего питания обучающихся	постоянно	Дукшта Л.А., директор школы	
4.	Своевременно вносить, по мере необходимости, соответствующие изменения в локальные нормативные акты школы	постоянно	Дукшта Л.А., директор школы	
5.	Размещать на официальном сайте МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» и в обеденном зале столовой утверждённое ежедневное меню в соответствии в СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Дукшта Л.А., директор школы	
6.	Провести с работниками школьной столовой обучающие совещания по изучению и применению санитарного законодательства, регламентирующего организацию горячего питания	Февраль, апрель, сентябрь, ноябрь 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы	
7.	Усилить контроль и ответственность должностных лиц, отвечающих за исправность технических средств для реализации технологического процесса на пищеблоке	постоянно	Никитина Т.В., заведующий столовой Дукшта Л.А., директор школы	
8.	Обеспечить выполнение пункта 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и пункта 11. СанПиН 3.3686-21 (разработка и выполнение программы производственного контроля)	постоянно в течение 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы; Никитина Т.В., заведующий столовой	
8.1.	Выполнять программу производственного контроля, утверждённую приказом от 06.06.2023г. № 98-О	в течение 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы; Никитина Т.В., заведующий столовой Кольмова Е.Т., повар Ипатьева Н.Е., повар, Климова Н.И., кухонный рабочий	
9.	Осуществлять решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ правильного питания через взаимодействие с Управляющим советом, с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся, родительской	в течение 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы	

	общественностью			
10.	Усилить контроль за выполнением пункта 7.2.13. МР 2.3.6.0233-21 (с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после тепловой обработки (варка, запекание и др.)	март – май 2024 года	Никитина Т.В., заведующий столовой Кольмова Е.Т., повар, Ипатьева Н.Е., повар, Климова Н.И., кухонный рабочий	
11.	Усилить контроль за соответствием поступающего продовольственного (пищевого) сырья, поступающего на пищеблок к заявленному в товаросопроводительной документации	в течение 2024 года	Никитина Т.В., заведующий столовой	
12.	Усилить контроль за своевременностью и полнотой внесения информации в «Гигиенический журнал (работники)»	в течение 2024 года	Никитина Т.В., заведующий столовой;	
13.	Прохождение работниками пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения	Март 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы	
14.	Проводить регулярное обследование и оценку состояния школьной столовой	в течение 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы	
15.	Усилить контроль за деятельностью общественного (родительского) контроля за организацией горячего питания обучающихся	в течение 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы	
16.	Усилить контроль за проведением генеральной уборки в помещениях школьной столовой	в течение 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы; Никитина Т.В., заведующий столовой	
17.	Проводить генеральную уборку помещений школьной столовой	Еженедельно (по пятницам)	Климова Н.И., кухонный работник; Кольмова Е.Т., повар, Ипатьева Н.Е., повар	
17.1.	Усилить контроль за своевременным заполнением журнала текущих (ежедневных) уборок (исключить случаи формального заполнения журнала).	постоянно	Никитина Т.В., заведующий столовой	
18.	Выполнять требования к хранению уборочного инвентаря школьной столовой	постоянно	Никитина Т.В., заведующий столовой	
19.	Усилить контроль за состоянием кухонной посуды (не допускать наличие в столовой посуды со сколами, с отбитой эмалью).	постоянно	Никитина Т.В., заведующий столовой	
20.	Усилить контроль за ведением «Журнала бракеража готовой пищевой продукции»	в течение 2024 года	Никитина Т.В., заведующий столовой	
21.	Усилить контроль за ведением «Журналов бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	постоянно в течение 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы;	
22.	Усилить контроль маркировки, дату выпуска, условие хранения, сроки хранения и т.п. продуктов.	в течение 2024 года	Никитина Т.В., заведующий столовой	
23.	Усилить контроль за отбором суточных проб (количество суточных проб должно соответствовать количеству блюд и кулинарных изделий ежедневного меню)	постоянно в течение 2024 года	Никитина Т.В., заведующий столовой	
24.	Запланировать и провести курсы повышения квалификации для работников школьной столовой	апрель–декабрь 2024 года	Дукшта Л.А., директор школы	