

22.12.2023 11:37



Администрация Богородского муниципального округа  
Нижегородской области

**УПРАВЛЕНИЕ  
ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ**

**П Р И К А З**

От 21.12.2023

№1313

Об организации питания обучающихся  
в новом 2023-2024 учебном году

В целях реализации положений Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о введении обязательного одноразового горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, на основании постановлений главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 №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 в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», 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», от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Закона Нижегородской области от 21.12.2020 № 153-З «Об областном бюджете на 2021 год и плановый период 2022 и 2023 годов», методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях недопущения снижения качества школьного питания, охвата горячим питанием,

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Руководителям образовательных организаций:

1.1. Взять под особый контроль организацию горячего питания в школьных столовых и обеспечить в них надлежащие условия для соблюдения технологического цикла приготовления блюд и санитарных правил (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.2. Создать условия для разнообразного и сбалансированного горячего питания:

– для обучающихся с 1-4 классы организовать горячее питание, которое предусматривает наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от времени приёма пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

стоимость питания- 96 руб.12 коп. в т.ч.  
продуктовый набор- 72руб.35 коп.;

– для обучающихся, питающихся за родительскую плату организовать горячее питание (завтрак или обед на выбор, в зависимости от режима функционирования учреждения и режима обучения:

стоимость обеда - 102 руб, в т.ч.  
продуктовый набор- 72 руб. 35 коп;  
стоимость завтрака- 88 руб, в т.ч.  
продуктовый набор- 62 руб.50 коп.;  
стоимость полдника-29 руб, в т.ч.  
продуктовый набор- 21 руб..

– для детей, посещающих группы продлённого дня до 14-00 – организовать дополнительно к завтраку обед, до 17-00- 18-00 дополнительно к завтраку, обед и полдник;

– для детей, обучающиеся на подвозе более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса - дополнительно к завтраку обед.

- для учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, которые не являются получателями ежемесячных выплат в ГКУ НО «Управление социальной защиты населения Богородского района»;

стоимость завтрака - 88 руб, в т.ч.  
продуктовый набор- 62 руб.50 коп.;

1.3. Соблюдать интервалы между основными приёмами пищи (завтрак, обед) не менее 3,5-4 часов, между основными и промежуточными приёмами пищи (полдник) не менее 1,5 часов.

1.4. Предусмотреть в расписании занятий время для приема пищи - не менее 20 минут.

1.5. Разработать четкий график посещения детьми столовой и организовать дежурство учителей.

1.6. Обеспечить совместно с организаторами питания учащихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, в течение всего времени их пребывания в ОУ.

1.7. Проводить противозoonиологические мероприятия, включающие: уборку обеденных залов с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее – генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования организации;

обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приёма пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

ежедневную влажную уборку обеденных залов с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

обеспечение умывальных раковин перед обеденным залом мылом и кожными антисептиками для обработки рук;

регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы организаций;

1.8. Активизировать информационно-разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) о необходимости полноценного горячего питания, посредством классных часов, проведения анкетирования (приложение №1,2 к настоящим МР 2.4.0180-20 .

1.9. Оформить (обновить) информационные стенды, содержащие материалы о пользе горячего питания, культуре питания.

1.10. Осуществлять постоянный контроль работы ответственных лиц с персональной ответственностью за качество, безопасность и полноценность рационов питания образовательных организаций.

1.11. Назначить ответственное лицо и осуществлять постоянный контроль размещения меню на сайте образовательных организаций.

2. Ответственность за организацию питания возложить на руководителей образовательных организаций.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Начальник



Г.И. Красненкова