

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Краснояржская средняя общеобразовательная школа №2»
Белгородская область, п. Красная Яруга, ул. Мира, 1.

ПРИКАЗ

«31»августа 2022 года

№ 219/4

**Об организации горячего
питания в 2022-2023 учебного
года**

Во исполнение приказа МУ «Управление образования администрации Краснояржского района» от «27» июля 2022 г. № 406 « Об организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях района в 2022-2023 учебном году», с целью обеспечения учащихся полноценным питанием и воспитания культуры здорового питания школьников

приказываю:

1. Организовать горячее питание учащихся 1-11-х классов с 1 сентября 2022 года в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.3»
2. Утвердить график питания обучающихся:

	Время (понедельник - пятница)	Классы	Ответственные
Завтрак	8.00-8.10	Учащиеся 1а,1б,1в - классов	Классные руководители Дежурный учитель
Завтрак	8.40-8.9.00	Учащиеся 2- 4 классов	Классные руководители Дежурный учитель
Завтрак	9.30-9.45	Учащиеся 5-7Б,В классов	Классные руководители Дежурный учитель
Завтрак	10.20-10.35	Учащиеся 7А, 8,9,11 классов	Классные руководители Дежурный учитель
Завтрак	11.15-11.25	Учащиеся 10 класса	Классные руководители Дежурный учитель
Обед	11.20-11.40	Учащиеся 1а,1б,1в классов	Классные руководители Дежурный учитель
Обед	12.10-12.30	Учащиеся 2-4 классов	Классные руководители Дежурный учитель

Обед	13.00- 13.40	Учащиеся 5-7 классов	Классные руководители Дежурный учитель
Обед	13.40-14.00	Учащиеся 7-11 классов	Классные руководители Дежурный учитель
Полдник	14.50-15.10	Учащиеся 1 классов	Классные руководители Дежурный учитель
Полдник	15.10-15.30	Учащиеся 2- 4 классов	Классные руководители Дежурный учитель

Обеспечить режим работы образовательных учреждений для приёма пищи в соответствии, с СанПиН 2.3\2.4.3590-20 п.8.1.2.

Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Интервалы между приемами пищи обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 3 часов и не более 3,5-4 часов.

3. Назначить ответственным организатором школьного питания социального педагога Копань Ю.Б.

4. Возложить ответственность на организатора школьного питания Копань Ю.Б. за:

4.1.обновление нормативной документации по организации питания в течение учебного года (при необходимости);

4.2. обновление списков детей, входящих в льготную категорию (дети с ОВЗ, дети-инвалиды, дети из многодетных семей)

4.3.обновление тематической информации на школьном стенде и на сайте (не реже 1 раза в четверть);

4.4.организацию работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания с участием членов родительского комитета;

4.5.проведение анкетирования среди родителей и школьников об удовлетворенности школьным питанием (1 раз в полугодие);

4.6.организацию и проведение мероприятий по пропаганде здорового питания (конкурсы рисунков, встречи и беседы)

4.7.ведение ежедневного учета посещаемости обучающихся 1-11-х классов;

4.8. ведение табеля посещаемости школьной столовой детей льготной категории;

4.9.. своевременное предоставление информации о детях льготной категории директору, школы, классным руководителям, зав. производством, в управление социальной защиты населения, в бухгалтерию управления образования;

4.10. еженедельный анализ пропусков обучающихся, за предоставление справок и заявлений от родителей 1-11-х классов.

4.11.составление графика приема пищи обучающимися.

5. Заведующей производством Галеженко Ю.В обеспечить :

5.1. Организацию питания обучающихся в соответствии с единым перспективным меню;

5.2. Организацию питания обучающихся в соответствии с единым перспективным меню (приложение №1).

5.3. Строго придерживаться двухнедельного меню при приготовлении пищи.

5.4. Включать в рацион питания школьников продукты повышенной пищевой ценности, в том числе продукты, обогащенные макромикронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами, соль поваренную пищевую йодированную;

5.5. Производить закладку продуктов строго по выполненной калькуляции в меню-требования.

5.6. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, согласно технологическим картам. Обеспечить своевременную подачу горячего питания в соответствии с технологической картой выхода температуры блюда.

5.7. Возложить на Галеженко Ю.В., заведующую производством, следующий круг функциональных обязанностей:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества, спецификации);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.);

5.8. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

5.9. При составлении меню-требования учитывать: - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

5.10. Изменения в меню вносить только с разрешения директора школы;

5.11. В меню ставить подписи медицинской сестры, зав. производства, одного из поваров, принимающих продукты из склада;

5.12. Утверждать меню до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

5.13. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде школьной столовой и в приемных возрастных групп; 1.5.12.

5.14. Усилить контроль за качеством поставок продуктов питания, утилизацией пищевых отходов, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков и проведением ряда профилактических мероприятий по недопущению нарушений установленных санитарно-гигиенических правил и норм.

5.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6. Заведующую производством Галеженко Ю.В. назначить ответственной за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции.

7. Обеспечить:

7.1. категории обучающихся:

✓ с 1 по 4 класс горячим питанием (завтрак) из расчета 53,63 руб. в день на одного обучающегося за счет средств областного и местного бюджета;

✓ с 5 по 11 класс горячим питанием (завтрак) из расчета 53,63 руб. в день на одного обучающегося за счет средств местного бюджета.

Кроме того, необходимо обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) все категории обучающихся не реже 1 раза в неделю, исходя из фактически сложившейся стоимости по итогам проведения закупочных процедур за счет муниципальных средств.

7.2. с ограниченными возможностями здоровья, при подтверждении статуса документом психолого-медико-педагогической комиссии, двухразовым горячим питанием за счет средств местного бюджета исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания;

7.3. детей – инвалидов, при подтверждении статуса справкой МСЭ, за счет средств местного бюджета исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания.

7.4. В случае с превышением фактически сложившейся стоимости двухразового питания от стоимости, указанной в Социальном кодексе Белгородской области (108 руб.), для детей из многодетных семей в целях недопущения ухудшения качества питания обучающихся разницу стоимости питания компенсировать за счет средств местного бюджета.

7.5. Обучающиеся из многодетных семей, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся дети – инвалиды, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств, обеспечиваются продуктовыми наборами исходя из

фактической стоимости двухразового питания в день на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательной организации не позднее 10 дней месяца, следующего за отчетным.

Порядок выдачи продуктовых наборов определить локальными нормативными актами учреждения.

Выдача продуктового набора осуществляется продуктами, рекомендуемыми постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.6. Обеспечить специализированным диетическим питанием обучающихся, имеющих заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании по медицинским показаниям на основании заявления от родителя и документов, подтверждающих наличие у ребенка заболевания.

8. Заместителю директора по АХЧ Чекановой М.В.:

8.1. обеспечить в учреждении питьевой режим (куллеры, питьевой фонтанчик), наличие необходимых документов качества на воду.

8.2. обеспечить работников столовой спецодеждой, необходимым инвентарем.

8.3. проведение регулярного обеззараживания воздуха с использованием рециркулятора.

9. Заместителю директора Шевченко Л.И.:

9.1. организовать в столовой дежурство учителей, обеспечить контроль дежурства;

9.2. организовать проведение конкурса агитационных материалов (рисунки, плакаты) о пользе употребления меда, молока и яблок в течение учебного года;

9.3. включить в повестку дня общешкольного родительского собрания (март) вопросы культуры здорового питания, формирования здорового образа жизни.

10. Возложить ответственность на классных руководителей 1-11-х классов за выполнением гигиенических требований детьми (мытьё рук, организованный прием пищи, соблюдение требований социального дистанцирования), контроль соблюдения правил приема пищи обучающимися, соблюдение дисциплины и порядка во время приема пищи, за ведение табеля посещаемости учащимися столовой, составление ежедневных заявок на питание учащихся, следующего за отчетным, систематическое проведение бесед о рациональном питании.

11. Обновить к учебному году разделы «Школьное питание» на сайте образовательного учреждения- ответственная программист Хализова Т.В.

11.1. Хализовой Т.В. в ежедневном режиме размещать актуализированную информацию об организации горячего питания школьников, в том числе ежедневное меню, а также фотоотчеты по питанию.

11.2. Обеспечить стопроцентную информацию об организации школьного питания по заполнению на цифровой платформе Федерального центра мониторинга питания обучающихся.

11.3. Активизировать работу групп ежедневного общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с привлечением родительской общественности (родительский контроль).

11.4. Активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок);

11.5. Классным руководителям 1-6-х классов включить в расписание классных часов занятия по реализации программы «Разговор о правильном питании» (в течение учебного года в соответствии с планом).

Использовать программу «Разговор о правильном питании» как дополнительный материал на уроках по предметам базового учебного плана - «Окружающий мир», «Биология» и др. Часть материала может использоваться и на уроках «Обслуживающего труда», «Чтения», «Математики» и др.

12. Медицинскому работнику Денисовой Ю.Н. , закрепленной за ОУ, организовать контроль :

- за организацией питания в ОУ, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период отведенного рабочего времени в данном учреждении;

- за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» по мере необходимости, не реже 1 раза в неделю;

- за проведением ответственным лицом витаминизации блюд в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном общеобразовательном учреждении;

- за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья на одного учащегося осуществлять ежедекадно контроль, вести журнал «Ведомость контроля за рационом питания»;

- за качеством блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени;

- за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимых ответственным лицом;

-за отсутствием гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей у сотрудников пищеблока;

- за санпросветительной работой среди учащихся, их родителей и педагогов по основам рационального питания;

- за своевременным информированием о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

- следить за своевременным прохождением медицинского осмотра, обучения,

оформлением медицинских книжек работников столовой;

- ежедневно контролировать санитарно – противоэпидемиологический режим на пищеблоке с обязательной отметкой в журнале санитарного состояния учреждения (не реже 1 раза в неделю).

13. Создать бракеражную комиссию в следующем составе: медицинская сестра Денисова Ю.Н, ответственный организатор школьного питания Копань Ю.Б, заведующая производством Галеженко Ю.В., старший повар Присяжнюк О.А, председатель профсоюзной организации Семикопенко И.А., Бракеражной комиссии осуществлять контроль за качеством принимаемой продукции с записью в журнале бракеража готовой продукции.

14. Создать приемочную комиссию для контроля за поставляемыми продуктами в составе: медицинская сестра Денисова Ю.Н, ответственный организатор школьного питания Копань Ю.Б, заведующая производством Галеженко Ю.В., старший повар Присяжнюк О.А., председатель профсоюзной организации Семикопенко И.А.

15. Назначить ответственным за оформление и заключение договоров и контрактов по продуктам питания – заведующую производством Галеженко Ю.В., бухгалтера Морозову И.А. за своевременное финансирование .

16. Назначить старшего повара Присяжнюк О.А. и заведующую столовой Галеженко Ю.В. ответственными за закладку продуктов на завтрак (7¹⁵), обед (10⁰⁰), полдник (13³⁰).

17. Заместителя директора по АХЧ Чекановой М.В. назначить ответственной за исправность технологического оборудования;

18. Назначить ответственными за использование технологического оборудования:

- повара Присяжнюк О.А. – пароконвектомат: электромясорубка, холодильное оборудование мясо-рыбного цеха;

- повара Коноркину Н.П. – электросковорода, электроплита, пароконвектомат.

- повара Сорокину Н.И. – варочный котел, хлеборезка, электроплита.

- повара Ткаченко И.А. – мармиты;

- повара Ханюкову Г.В.- пароконвектомат, овощерезка, протирачная машина, картофелечистка.

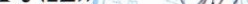
20. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- гигиенический журнал;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;
- антисептические средства для обработки рук, мыло, одноразовое полотенце;
- средства индивидуальной защиты (маски и перчатки) .

21.Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке;

22. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор МОУ «Краснояружская СОШ №2»  А.Н. Голубева

