

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗИМАРЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
КАЛМАНСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

10.08.2023

№ 69

с. Зимари

Об организации горячего питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание для учащихся школы с 04.09.2023 года.
2. Всем классным руководителям провести работу по 100% охвату горячим питанием учащихся:
 - беседы с родителями по оформлению документов на получение компенсационных выплат на питание ребёнка;
 - беседы с родителями и учащимися о правильном и здоровом питании детей;
 - беседы с родителями и учащимися по соблюдению санитарных норм в условиях распространения вирусных инфекций; профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
3. Шмаковой Э.С., заведующей хозяйством школы, повару, ежедневно составлять меню горячих завтраков и обедов в соответствии с утверждённым меню, следить за качеством и соблюдением сроков хранения продуктов, приобретать только сертифицированные продукты, следить за калорийностью и оформлением всех необходимых документов.
4. Утвердить бракеражную комиссию по проведению оценки качества готовых блюд в составе:
 - 1). Большакова Л.В., директор школы, (при отсутствии один из заместителей)
 - 2). Шмакова Э.С. завхоз, ответственная за организацию питания обучающихся;
 - 3). Повар.
5. Бракеражной комиссии пробу снимать непосредственно из ёмкости, в которой пища готовилась, результаты бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.
6. Заведующему хозяйством школы, повару, кухонному рабочему, выполнять все требования СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», соблюдать санитарноэпидемиологические требования в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
7. Повару следить за укомплектованностью столовой производственным инвентарём, посудой, моющими, дезинфицирующими средствами и другими предметами материального оснащения, своевременно информировать завхоза школы о неисправности производственного инвентаря и других проблемах по организации горячего питания учащихся.
8. Заведующему хозяйством следить за ведением необходимой документации в школьной столовой.
9. Проничкиной Л.А., заместителю директора по ВР, разработать план мероприятий, направленных на формирование у обучающихся культуры питания как составляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению их здоровья в 2023-2024 учебном году.

10. Предоставлять обучающимся 1-4 классов бесплатное горячее питание за счет средств федерального бюджета в размере 70,78 рубля на одного учащегося в день.

11. Предоставлять обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, двухразовое бесплатное горячее питание за счет средств краевого бюджета в размере 90,00 рублей на одного учащегося в день. Установить предельную цену на организацию питания 58,00 рублей с человека в день для учащихся 5-11 классов.

12. Монаковой Е.Н., заместителю директора по УВР, по мере необходимости вносить изменения в список обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, имеющих право на бесплатное двухразовое питание, организовывать прием заявлений на предоставление бесплатного двухразового питания родителей (законных представителей).

13. Ответственность за своевременность и достоверность предоставления информации и отчетов в комитет администрации Калманского района по образованию по организации питания, в том числе бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья возложить на Монакову Е.Н., заместителя директора по УВР.

14. Проничкиной Л.А., заместителю директора по ВР обеспечить информирование родителей (законных представителей) о порядке и условиях предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

15. Утвердить **состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания** обучающихся в МБОУ Зимаревская СОШ на 2023-2024 учебный год в следующем составе:

1. Проникина Любовь Александровна, заместитель директора по ВР.
2. Большакова Лилия Эдкардовна, педагог МБОУ Зимаревская СОШ.
3. Рожнова Лидия Петровна, председатель родительского комитета школы.
4. Егоров Олег Петрович, член родительского комитета школы
5. Шмакова Э.С. завхоз, ответственная за организацию питания обучающихся
6. Климова Валентина Михайловна, фельдшер Зимаревского ФАПа (по согласованию).

15. Утвердить **план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания** обучающихся в МБОУ Зимаревская СОШ на 2023-2024 учебный год (приложение 1).

16. Казаковой И.А., главному бухгалтеру, своевременно предоставлять в комитет администрации Калманского района по образованию заявки на финансирование расходов на предоставление бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

17. Повару, осуществлять двухразовое питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с утвержденным меню горячих завтраков и обедов и с учетом установленных расходов на питание одного обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

18. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Л.В. Большакова

Приложение 1
к приказу №69
от 10.09.2023г.



«Утверждаю»
Директор школы
Большакова Л.В.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2023 - 2024 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	август	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы школьной столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в четверть	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Члены комиссии
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12.	Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

1. Проверка качества питания.
 - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент продукции).
 - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
 - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
 - 1.5. Проверка работы школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.
 - 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
 - 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения вирусных инфекций в школе.
 - 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
 - 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
 - 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
 - 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
 - 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
 - 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
 - 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов.
 - 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
 - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
 - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
 - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
 - 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
 - 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
 - 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.
 - 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
 - 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.
 - 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
 - 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.
 - 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
 - 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
 - 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.