

ПРИКАЗ

30.08.2021 г.

№ 105

**Об организации горячего питания
учащихся в 2021 - 2022 учебном году**

В соответствии с ФЗ № 273 - РФ «Об образовании в РФ», распоряжениями администрации Ивнянского района № 803-р от 6 ноября 2020 года «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной поддержке детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке, в муниципальных общеобразовательных учреждений Ивнянского района», № 802-р от 6 ноября 2020 года «О мерах по обеспечению полноценным питанием учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Ивнянского района», на основании приказа управления образования администрации Ивнянского района от 30.08.2021 г. № 693 «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Ивнянского района в 2021 - 2022 учебном году»

приказываю:

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания директора школы Азарова Владимира Александровича.
2. Азарову Владимиру Александровичу:
 - 2.1. Организовать двухразовое горячее питание для обучающихся с пятидневной рабочей неделей для всех школьников 1-11 классов.

Питание обучающихся с 1 сентября 2021 года производить из расчета:

1. Ежедневные горячие завтраки с включением горячего блюда и горячего напитка:
 - для обучающихся 1 - 4 классов за счет средств софинансирования федерального и местного бюджетов на сумму 52 рублей 07 копеек в день на каждого ребенка;
 - для обучающихся 5 - 11 классов за счет средств местного бюджета на сумму 52 рублей 07 копеек в день на каждого ребенка;
 - обеды за счет привлечения родительских средств, исходя из сложившейся стоимости питания в учреждении.
- 2.2. Организовать горячее питание обучающихся из социально незащищенных семей, исходя из режима работы учреждения, за счет субвенций областного бюджета, средств местного бюджета из расчета:
 - для обучающихся из многодетных семей осуществлять доплату за школьный обед в случае превышения фактически сложившейся стоимости обеда по отношению к направленным средствам из областного бюджета на организацию двух разового питания;
 - обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов обеспечить бесплатным двухразовым горячим питанием за счет средств местного бюджета исходя из сложившейся стоимости питания в учреждении;
 - обучающихся из малоимущих семей, детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся, потерявших в период обучения обоих родителей и других льготных категорий обеспечить горячим питанием на льготных условиях за счет средств местного бюджета в размере 45 процентов от родительской платы.
- 2.3. Принять меры по обеспечению выдачи детям с ограниченными возможностями здоровья, детям - инвалидам и детям из многодетных семей, получающих образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающих образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств продуктовых наборов на сумму, равную стоимости дотации на организацию двухразового горячего питания, в соответствии с установленной льготной категорией обучающихся.

Выдачу продуктовых наборов осуществлять продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

2.4. Обеспечить ежедневное включение натурального мёда в объеме 10 грамм, молока (200 мл), природной минеральной воды в рацион питания обучающихся 1-11 классов в качестве дополнительного питания при полном исключении санитарно - гигиенических рисков.

2.5. Выполнять требования:

- СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. № 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)».

2.6. Организовать работу комиссии производственного контроля, общественного контроля и работу бракеражной комиссии.

2.7. Ежеквартально проводить административные совещания с обсуждением отчётов комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

2.8. Определить в числе приоритетных направлений работу по формированию здорового образа жизни обучающихся. Пропагандировать среди школьников принципы рационального, здорового питания.

2.9. Запретить к реализации в школьной столовой газированные и тонизирующие напитки, картофельные чипсы, штучные леденцы, жевательные резинки.

3. Заместителю директора Сырых Ирине Викторовне:

3.1. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе. Результаты анкет хранить в учреждении не менее 1 года.

3.2. Осуществлять контроль за реализацией комплекса мер по пропаганде здорового питания среди обучающихся и их родителей, проведением разъяснительной работы с родителями (законными представителями) о необходимости горячего питания.

3.3. Проводить общешкольные мероприятия, направленные на пропаганду и разъяснение пользы употребления в пищу молока молочных продуктов.

3.4. Обновить школьный уголок по пропаганде здорового питания.

3.5. Разработать план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся, их родителей на 2021 - 2022 учебный год.

3.6. Контролировать систематическое обновление стендов в обеденном зале столовой и раздела «Школьное питание» на сайте ОУ.

3.7. Продолжить работу по реализации программы внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании».

4. Классным руководителям 1 - 11 классов:

4.1. Определить в числе приоритетных направлений работу по формированию здорового образа жизни обучающихся.

4.2. Вести в течение года системную информационно - просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном, рациональном, здоровом питании.

4.3. Вести строгий ежедневный учёт детей, питающихся в школьной столовой.

4.4. Обеспечить контроль за сбором денежных средств добровольной спонсорской помощи родителей путём сбора документов, подтверждающих оплату питания.

4.5. Ежемесячно проводить мониторинг охвата учащихся горячим питанием.

4.6. В срок до 10 сентября 2021 года провести мониторинг индивидуальной переносимости учащимися мёда и молока.

4.7. Осуществлять постоянную разъяснительную работу среди учащихся своего класса о молоке как незаменимом и необходимом продукте питания, вести мониторинг употребления молочной продукции и меда учащимися.

5. Медицинскому работнику Арустамян Светлане Юрьевне осуществлять контроль за функционированием пищеблока в рамках должностной инструкции медицинской сестры.

6. Шеф-повару Сергеевой Валентине Егоровне:

6.1. Неукоснительно выполнять:

- СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания».
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. № 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)».
- 6.2. Осуществлять руководство производственной деятельностью столовой.
 - 6.3. Обеспечить разработку на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.
 - 6.4. Организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для всех обучающихся по единому перспективному меню.
 - 6.5. Обеспечить ежедневное включение натурального мёда в объеме 10 грамм, молока (200 мл), природной минеральной воды в рацион питания обучающихся 1-11 классов в качестве дополнительного питания при полном исключении санитарно - гигиенических рисков.
 - 6.6. Ежедневно составлять меню по двум возрастным группам в соответствии с перспективным меню.
 - 6.7. Составлять для следующего дня меню - требование, оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 ч. текущего дня.
 - 6.8. Осуществлять качественное приготовление пищи в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.
 - 6.9. В питании учащихся использовать только йодированную соль.
 - 6.10. Предусмотреть в рационе питания школьников включение хлеба и хлебобулочных изделий с микронутриентами в целях профилактики алиментарных заболеваний.
 - 6.11. Не допускать изменений установленного ассортимента продуктов питания и норм их выдачи, использования пищевых продуктов и продовольственного сырья с низкой пищевой ценностью, а также занижения объема порций.
 - 6.12. Производить отбор суточной пробы и ставить на хранение в холодильник.
 - 6.13. Осуществлять бракераж готовой продукции.
 - 6.14. Составлять заявки на необходимые продукты питания.
 - 6.15. Обеспечивать контроль за сроками хранения продуктов питания.
 - 6.16. Проводить витаминизацию блюд.
 - 6.17. Закладку продуктов осуществлять в соответствии с технологическими картами.
 - 6.18. Ежедневно в обеденном зале вывешивать утверждённое руководителем ОУ меню.
 - 6.19. Вовремя ставить в известность медицинского работника о признаках простудного заболевания или желудочно - кишечного расстройства, а также о заболеваниях кишечными инфекциями в семье.
 - 6.20. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока санитарных норм и правил.
 - 6.21. Контролировать использование работниками пищеблока СИЗ (одноразовых масок и перчаток) при приготовлении и раздаче пищи, а также их регулярную смену.
 - 6.22. Своевременно проводить дезинфекционную, санитарную обработку помещений пищеблока.
 - 6.23. Закладку продуктов для приготовления завтрака производить в присутствии одного из членов бракеражной комиссии в 7⁴⁵ часов.
 - 6.24. Закладку продуктов для приготовления обеда производить в присутствии одного из членов бракеражной комиссии в 9⁰⁰ часов.
 7. Заместителю директора по АХР Карягиной Галине Васильевне обеспечить:
 - 7.1. Приемку продуктов питания и наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность.
 - 7.2. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов.
 - 7.3. Соблюдение питьевого режима учащихся путём еженедельного завоза минерализированной воды.
 - 7.4. Доставку мёда для учащихся в соответствии с заявкой.
 - 7.5. Оформление актом некачественных продуктов или их недостачу.
 - 7.6. Исправность и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования.

- 7.7. Пополнение пищеблока инвентарём и кухонной посудой в соответствии с нормами.
- 7.8. Обеспечение своевременного прохождения курсовой подготовки работников пищеблока.
- 7.9. Наличие у работников пищеблока соответствующей спецодежды, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) в соответствии с требованиями.
- 7.10. Своевременную санитарную очистку территории ОУ, регулярный вывоз мусора, пищевых и бытовых отходов.
- 7.11. Проведение инструктажа с работниками пищеблока по технике безопасности.
- 7.12. Наличие инструкций по технике безопасности на рабочих местах при работе с тепловым и электрооборудованием.
8. Утвердить график приёма пищи в столовой:

Время	Мероприятие	Ответственный
9:00 - 9:10	Завтрак (1, 2 классы, 14 чел.)	Классные руководители
9:10 - 9:20	Завтрак (3, 4 классы, 20 чел.)	Классные руководители
10:00 - 10:10	Завтрак (5, 7 классы, 15 чел.)	Классные руководители
10:10 - 10:20	Завтрак (6, 8 классы, 20 чел.)	Классные руководители
10:20 - 10:30	Завтрак (9, 10, 11 классы, 15 чел.)	Классные руководители
11:40 - 11:55	Обед (1, 2 классы, 14 чел.)	Классные руководители
11:55 - 12:10	Обед (3, 4 классы, 20 чел.)	Классные руководители
12:50 - 13:05	Обед (5, 7 классы, 15 чел.)	Классные руководители
13:05 - 13:20	Обед (6, 8 классы, 20 чел.)	Классные руководители
13:20 - 13:35	Обед (9, 10, 11 классы, 15 чел.)	Классные руководители

9. Утвердить график работы пищеблока школьной столовой:
- 7.45 - закладка продуктов на завтрак согласно меню - раскладки;
- 8.45 - бракераж приготовленных блюд на завтрак;
- 9.00 - закладка продуктов на обед согласно меню - раскладки.
- 11.30 - бракераж приготовленных блюд на обед;
- 14.30 - 15.00 - обработка овощей на следующий день;
- 15.30 - 16.00 - санитарная обработка пищеблока.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



В. А. Азаров