

«03 »сентября 2019 года

№ ____ 141 ____

Об организации питания
обучающихся в 2019-2020
учебном году

В соответствии со статьями 34, 37 Федерального закона от 29.12.2012г. N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", во исполнение районной программы «Развитие системы образования Ракитянского района Белгородской области на 2015-2020 годы», приказа управления образования администрации Ракитянского района № 209-11-1207 от 3 сентября 2019 года «Об организации питания обучающихся муниципальных образовательных учреждений в 2019-2020 учебный год» и в целях создания условий для качественного обеспечения горячим питанием детей

приказываю:

1. Назначить ответственным за организацией качественного питания в ОУ завхоза школы Кудрявцеву Л.Н., за калькуляцию завтрака и обеда, за прием качественной продукции; за исправность технологического оборудования на пищеблоке, за работой в федеральной государственной информационной системе «Меркурий».

2. Осуществлять организацию питания обучающихся и воспитанников в соответствии требованиями нормативных, правовых документов с соблюдением основных принципов организации рационального, сбалансированного питания, с учетом различных возрастных категорий.

При организации горячего питания руководствоваться:

- ✓ положением об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Ракитянского района, утвержденным приказами управления образования № 572 от 06.05.2014г. «Об утверждении положения», № 843 от 07.07.2015 г. № 819 от 15.07.2016г. «О внесении изменений в положение об организации рационального питания»;
 - ✓ приказами управления образования администрации Ракитянского района: № 787 от 27 августа 2013 г. «Об усилении контроля за организацией и качеством питания обучающихся» № 307 от 16.03.2015г. «О внесении изменений в приказ от 27.08. 2013г. №787 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания обучающихся»»;
 - ✓ № 2511 от 28.11.2018г. «О переводе на безналичный расчет за питание обучающихся общеобразовательных учреждений»;
 - ✓ № 2574 от 25.12.2017г. «Об усилении контроля за соблюдением санитарного законодательства»
 - ✓ № 826 от 07.06.2018г. « Об усилении контроля за организацией питания детей в дошкольных образовательных организациях
- письмами департамента образования Белгородской области :
- ✓ от № 9-09/08/1889 24.03.2016г.«Для использования в работе» (методические рекомендации об учете и контроле горячего питания в образовательных организациях);
 - ✓ № №9-09/08/5588 от 20.10. 2017 г. «О предоставлении информации» (об организации работы в федеральной государственной информационной системе « Меркурий»);
 - ✓ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;

- ✓ О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (постановление № 6 от 25.03.2019 г.
- ✓ СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. N26 .

3. Организовать двухразовое горячее питание:

- ✓ для всех обучающихся (за исключением детей из многодетных семей) бесплатные горячие завтраки и осуществление мероприятий «Школьное молоко», «Школьный мёд» на сумму 45 рублей в день из средств муниципального бюджета на одного обучающегося в течение пяти рабочих дней;
- ✓ организовать льготное двухразовое питание детей из многодетных семей и осуществление мероприятий «Школьное молоко», «Школьный мёд» на общую сумму 88 рублей в день на одного обучающегося (горячего завтрака 45 рублей из средств областного бюджета и горячего обеда 30 рублей за счет средств областного бюджета и 13 рублей из средств муниципального бюджета);
- ✓ организовать питание (горячие обеды) для обучающихся по заявлению родителей за родительскую плату ежедневно в течение рабочих дней на сумму утвержденного меню.
- ✓ организовать питание (полдники) для обучающихся посещающих группы продленного дня по заявлению родителей за родительскую плату ежедневно в течение рабочих дней на сумму утвержденного меню;
- ✓ обеспечить единый подход к организации питания для всех категорий обучающихся образовательных учреждений.

4. Организовать горячее питание воспитанников дошкольной группы структурного подразделения «Детский сад» согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 на общую сумму 76 рублей 42 коп. в день на одного воспитанника (71 рубль 42 копейки в день на одного воспитанника за счет родительской платы и 5 рублей за счет муниципального бюджета (исходя из фактического количества дето - дней по каждому учреждению)).

5. Завхозу Кудрявцевой Л.Н. и повару школьной столовой Немыкиной Н.Н.:

5.1. Принять безотлагательные меры по рациональному использованию выделенных средств. Расходовать средства на питание в строгом соответствии с утвержденными ассигнованиями в бюджете муниципального образования.

5.2. При организации питания детей из многодетных семей руководствоваться п.3. постановления Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области».

5.2. Осуществлять постоянный контроль за работой в информационной системе «Меркурий», своевременно делать отметку о погашении поступающей продукции.

Разработать примерное десятидневное меню с учетом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-17 лет) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

5.3. В примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

5.4. Усилить контроль за выполнением СанПиН 2.4.5.2409-08 «п. VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции» и Приложение № 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений».

5.5. Обеспечить разработку технологических карт на каждое блюдо по меню с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с разработкой брутто и нетто,

химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Не допускать приготовление блюд для детского питания без технологической карты, внесение изменений в рецептуру, а также использование продуктов, не соответствующих требованиям рецептуры .

5.6. Обеспечить организацию производственного контроля (в том числе лабораторный контроль) организации питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.7. Организовать ежемесячный общественный контроль с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся с оформлением актов контроля .

5.8. Усилить контроль за необоснованной заменой приготовляемых блюд, отсутствие возможности приготовления блюда в соответствии с утвержденным меню в связи с регулярными поздними сроками поставки требуемого продукта.

5.9. Усилить контроль за соблюдением температурных условий хранения суточных проб, обязательное наличие проб в полном объеме.

5.10. Усилить контроль за несоблюдением условий хранения продуктов питания. Исключить использование овощей с признаками гнили для приготовления блюд.

5.11. Обеспечить персональную ответственность сотрудников пищеблока, помощников воспитателей (младших воспитателей), за технологию приготовления и подачу блюд путем письменного ознакомления с технологическими картами.

5.12. Не допускать исключение из рациона ежедневного первого завтрака молока (200 мл.) и натурального мёда (10г.)

5.13. Усилить контроль за выполнением в УО денежных и натуральных норм питания в соответствии с нормативами.

- Осуществлять действенный контроль за посещаемостью детей, заполнением таблиц ежедневного учёта.

- Обеспечить ведение документации на пищеблоке, учета норм расходования продуктов питания на одного ребенка (СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13).

- Обеспечить своевременную заявку на предыдущий месяц на закупку продуктов питания в отдел торгов и закупок до 25 числа и заключение контрактов до 3 числа.

- Утвердить графики приёма горячих молочных завтраков, обедов и полдников с учётом пунктов 6.8, 7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Принять меры по рациональному использованию выделенных средств, закупке продукции преимущественно у товаропроизводителей области, имеющих безукоризненную деловую репутацию, отдавая предпочтение прямым каналам поставок продукции.

- Учесть, что закупочные цены на продукты для организации общественного питания детей не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области.

- Усилить контроль за качеством поставок продуктов питания в ОУ.

- Усилить контроль за санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока.

- Повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися;

- обеспечение условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;

- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;

- эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения и т.д.

- Вести строгий ежедневный учет детей, питающихся в школьных столовых.

- Обеспечить работников пищеблока соответствующей спецодеждой в соответствии с требованиями.

- Обеспечить соблюдение работниками пищеблока санитарных норм и правил.

- Обеспечить своевременную курсовую переподготовку работников школьной столовой.

-Обеспечить своевременное прохождение работниками столовой медицинских комиссий и гигиенической подготовки.

- оформить журналы обращений и изучения общественного мнения об организации питания в учреждении.

- Обеспечить организацию производственного контроля (в том числе лабораторный контроль) организации питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Усилить контроль за необоснованной заменой приготовляемых блюд, отсутствие возможности приготовления блюда в соответствии с утвержденным меню в связи с регулярными поздними сроками поставки требуемого продукта.

- Усилить контроль за соблюдением температурных условий хранения суточных проб, обязательное наличие проб в полном объеме.

- Усилить контроль за несоблюдением условий хранения продуктов питания. Исключить использование овощей с признаками гнили для приготовления блюд.

- Не допускать приготовление блюд для детского питания без технологической карты, внесение изменений в рецептуру, а также использование продуктов, не соответствующих требованиям рецептуры .

5. Об утилизации отходов в школьной столовой

5.1.Завхозу школы Кудрявцевой Л.Н. провести разъяснительную работу с работниками столовой по недопущению передачи столово-кухонных отходов предприятий общественного питания в личные подсобные и крестьянско-фермерские хозяйства для использования в корм свиньям.

5.2.**Поварам** Немыкиной Н.Н. и Канцур А.Ю.:

- замачивать твердые отходы в специальной посуде с маркировкой «Утилизация пищевых отходов» в растворе с хлоросодержащими веществами.

- обработанные отходы помещать в контейнеры для мусора в полиэтиленовом пакете

5.3. Ежедневно вносить записи в журнале по утилизации столово-кухонных отходов.

5.4.Контроль за утилизацию пищевых отходов возложить на завхоза Кудрявцеву Л.Н.

6. Классным руководителям:

6.1.В целях пропаганды здорового питания в течении всего учебного года проводить просветительские мероприятия с детьми и их родителями, направленные на формирование культуры здорового питания, оформить уголки питания.

6.2.Вести строгий ежедневный учет детей, которые питаются в школьной столовой.

6.3. Организовать работу по реализации в 2019-2020 учебном году программы «Разговор о правильном питании» для обучающихся в рамках внеклассной работы, при проведении классных часов.

7. Администрации школы:

7.1. Организовать в столовой дежурство учителей и учащихся.

7.2.В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания:

7.2.1. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания провести анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (1 раз в полугодие).

7.2.2. Анализировать и учитывать результаты анкетирования в работе, обеспечить хранение анкет не менее 1 года.

7.2.3.Организовать ежедневный общественный контроль с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.

7.2.4.Ежемесячно проводить административные совещания с обсуждением отчетов комиссии по контролю анализа качества предоставляемых услуг по питанию.

7.2.5.Обеспечить выполнение мероприятий государственной программы «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020годы», районной программы «Развитие системы образования Ракитянского района Белгородской области на 2015-2020 годы»

7.2.6.Ежеквартально проводить мониторинг организации горячего питания обучающихся общеобразовательной организации.

7.2.7. Периодически обновлять стенды в обеденном зале столовой и раздел «Школьное питание» на сайте образовательной организации.

8. Утвердить **состав бракеражной комиссии**: Бочковская А.Г. – председатель ПК УО; , учителя начальных классов Кудрявцева Н.В., повар Немыкина Н.Н.

8.1. Бракеражной комиссии в бракеражном журнале готовой продукции давать полную органолептическую оценку каждого блюда по меню.

8.2. Бракеражной комиссии ежедневно проверять качество пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. Результаты проверки заносить в бракеражный журнал.

8.3. Активизировать работу бракеражной комиссии за организацией и качеством питания обучающихся. Ежеквартально проводить административные совещания с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

9. Утвердить **состав общественной комиссии по изучению вопросов организации питания** в МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа»: Кудрявцева Л.Н. - ответственный за организацию питания обучающихся, Горбунова Н.А. - представитель администрации школы, Мирошникова О.И., Данилова Е. М. - представители родителей обучающихся, Озерной Е.Г. - представитель совета отцов.

10. Утвердить **режим работы школьной столовой**:

1) молочный завтрак предоставляется учащимся 1-9 классов в 8ч.15мин.-8ч.25 мин.

2) Горячий завтрак предоставляется учащимся 1-9 классов после первого урока - в 9 ч10 мин- 9ч 30 мин, перемена- 20 мин

3) Обед предоставляется учащимся 2-9 классов – после 4-го урока в 11.50 – 12ч 20 мин, перемена – 30 мин., 1-го класса после 3-го урока в 11.00.

10. Утвердить состав экспертной комиссии, вменив ей в обязанности прием продуктов питания, проверку сопроводительных документов, составление акта приема-передачи. Председатель комиссии: Горбунова Н.А., заместитель директора; Бочковская А.Г., председатель ПК; Немыкина Н.Н., повар школьной столовой; Кудрявцева Л.Н., завхоз школы, Кудрявцева В.Л., ответственная за охрану труда в школе.

11. Завхозу Кудрявцевой Л.Н.:

- представлять в управление образования администрации Ракитянского района сведения о пищевой продукции, возвращенной поставщикам в связи с ее несоответствием заявленному качеству в срок до 1 числа месяца, следующего за отчетным, по адресу электронной почты управления образования.

- в срок до 1 числа месяца, следующего за отчетным предоставлять списки детей из многодетных семей на льготное питание;

- предоставлять в управление образования акты и акты приема передачи продуктов питания согласно накладной;

- своевременно предоставлять в управление образования экспертные заключения после исполнение контракта;

- ежеквартально предоставлять в управление образования результаты лабораторных исследований независимой экспертизой Ассоциация «Качество жизни»;

11. Панковой Н.Л., и Слюниной Г.В. ответственных за работу в Единой государственной информационной системой социального обеспечения (ЕГИССО), в срок **до 25 числа месяца** предоставлять в управление образования списки детей льготной категории (питание школьников из многодетных семей);

II Об организации питания в структурном подразделении – детский сад МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа» (далее - Учреждение).

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН:

1. Организовать питание в разновозрастной группе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу

продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах в количестве 8 человек.(приложение)

2. Возложить ответственность на повара за:

- 2.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- 2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разновозрастной группы;
- 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 2.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 2.5. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 2.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 2.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале, оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 2.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 2.9. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи;
- 2.10. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3. Создать бракеражную комиссию в составе 3-х человек:

Дежурный воспитатель, Канцур А.Ю.. повар.

3.1 возложить на повара ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

4. Возложить ответственность на завхоза за:

- 4.1 бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.3. работу с поставщиками продуктов.
 - 4.4 своевременное представление в магазин «Забота» требований-заявок на необходимые продукты на год, квартал, месяц;
 - 4.5. прием пищевых продуктов и сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - 4.6. не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, не имеющие маркировки;
 - 4.7. вести бракеражный журнал сырых продуктов;
 - 4.8. пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения, с сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно - технологической документацией;
 - 4.9. вести учет температуры холодильного оборудования контрольными термометрами;
 - 4.10. вести накопительные ведомости по расходу продуктов питания;
 - 4.11. производить заготовку овощей, соответствующих гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты.
5. Возложить ответственность на повара за:
- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.3. совместное с завхозом составление разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на

горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 6.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа»

Капустин А.Е.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Подпись
1	Горбунова Наталья Александровна	
2	Бочковская Антонина Григорьевна	
3	Воронкина Валентина Петровна	
4	Кудрявцева Валентина Леонидовна	
5	Панкова Надежда Леонидовна	
6	Кудрявцева Наталья Васильевна	
7	Беликова Наталия Ивановна	
8	Кудрявцева Любовь Николаевна	
9	Немыкина Наталья Николаевна	
10	Канцур Алина Юрьевна	