

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 8 имени Михаила Алексеевича Саксеева
п. Двубратский муниципального образования Усть-Лабинский район**

02.09. 2024 г.

№ 214/1-п

**Об организации питания обучающихся
в 2024- 2025 учебном году**

На основании части 1 статьи 37, пункта 15 части 28, пункта 2 части 1 статьи 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями); во исполнение пункта 5 перечня поручения по реализации Послания Президента Российской Федерации от 15 января 2020 года № Пр-113; в соответствии Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; с учетом требований Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.43598-20 «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 (сovid-19)»; в соответствии с приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18.08.2021 г. № 2678 «О внесении изменений в приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края» от 14.07.2020 г. № 1871 «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях муниципального образования Краснодарского края»; с целью совершенствования организации и повышения качества питания, охраны и укрепления здоровья обучающихся общеобразовательных организаций (далее-ОО)

приказываю:

1. Организовать с 02 сентября 2024 г. горячие питание учащихся в строгом соответствии с СанПин 2.4.5.24.09-08 от 23.07.2008 г.;
2. Обеспечить неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах организации питания школьников, уделить особое внимание организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов;
3. Обеспечить 100 % охват горячим питанием обучающихся;
 - ежедневное размещение утвержденного меню и фото фактического меню, обучающихся 1-4 классов в соответствующем разделе сайта школы; отв. Тыртышная Л.Я.
 - размещение ежедневного меню обучающихся 1-4 классов в виде электронных таблиц унифицированной структуры в разделе «food»; отв. Тыртышная Л.Я.
 - проведение не реже 2-х раз в год социологического опроса родителей о качестве горячего питания и их участии в родительском контроле.

4. Назначить Коваленко Ирину Борисовну ответственным за организацию питания учащихся школы.
5. Коваленко И.Б., ответственному за питание:
 - ✓ осуществлять контроль за соблюдением ежедневного меню питания обучающихся в соответствии с утвержденным меню, согласованным с Роспотребнадзором;
 - ✓ своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - ✓ составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать в соответствии с нормативно-правовыми актами федерального, регионального и муниципального уровней.
 - ✓ своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в бухгалтерию школы;
 - ✓ способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся;
 - ✓ осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количеству питающихся;
 - ✓ проводить своевременную профилактическую работу с целью пропаганды здорового образа жизни;
 - ✓ ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец.инвентаря,
 - ✓ ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации,
 - ✓ ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи .
 - ✓ ежемесячно **до 30 числа** представлять мониторинг организации питания в управление образованием специалисту управления образованием (Ракова);
 - ✓ постоянно проводить разъяснительную работу с родителями и общественностью о необходимости здорового питания обучающихся (информация в СМИ, общешкольные и классные родительские собрания, собеседования, консультации, круглые столы, презентации о правильном питании, обновление материалов стенда «Разговор о правильном питании»);
6. Установить следующий режим посещения столовой с учетом соблюдения противоэпидемических мер и рассадки классов через ряд (через 1.5 метра) (Приложение 1);
7. Классным руководителям:
 - ✓ строго контролировать график посещения учащимися столовой;
 - ✓ контролировать мытье рук с применением дезсредств;
 - ✓ своевременно оформлять заявки по количеству питающихся детей;
 - ✓ способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
 - ✓ обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - ✓ ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.
8. Дежурному учителю:
 - ✓ обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
 - ✓ не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
 - ✓ не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
 - ✓ назначить дежурных, следящих за соблюдением дисциплины.

- ✓ Учителю - предметнику, ведущему урок в классе перед посещением столовой , согласно утвержденному графику (см. п. 5)
 - ✓ по окончании урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
 - ✓ проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - ✓ осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.
9. Назначить Толстолуцкую Т.В., ответственным за работу с федеральным мониторингом по организации питания обучающихся.
 10. Информацию об организации питания своевременно размещать на сайте.
Ответственный за размещение информации – учитель физики и информатики Тыртышная Л.Я.
 11. Делопроизводителю Сизых Е.А. приказ довести до всего педагогического коллектива школы (до лиц, упомянутых в приказе под роспись)
 12. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора МБОУ СОШ №8



Т.В.Толстолуцкая

Приложение № 1
к приказу от 02.09.24 г. № 214/1-п

Время посещения столовой	Классы
9.20	1 класс
9.30	2 класс
10.20	3-4 классы
11.20	5-11 классы

П Р И К А З

02.09. 2024 г.

№ 214/2-п

О создании общественного совета по питанию

В целях контроля за качеством и полноценностью школьного питания

приказываю:

1. Создать в школе общественный совет по питанию.
2. Утвердить состав общественного совета по питанию (приложение 1).
3. Утвердить Положение об общественном совете по питанию (приложение 2).
4. Утвердить план работы общественного совета по питанию на 2024-2025 учебный год (приложение 2).
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора МБОУ СОШ №8



Т.В.Толстолуцкая

СОСТАВ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

1. Толстолуцкая Т.В. – председатель Совета, и.о.директора школы
2. Ляшенко А.Г. – заместитель председателя Совета по питанию, заместитель директора по ВР, член Управляющего совета школы.
3. Коваленко И.Б. – библиотекарь, ответственная за организацию питания в школе.
5. Быкова Анастасия – член общешкольного родительского комитета МБОУ СОШ №8
6. Шляпникова Надежда Алексеевна – старший повар
7. Семенов Владимир – член Совета старшеклассников, президент ученического самоуправления, ученик 11 класса

Приложение № 2 к приказу от 02.09.24 г. № 214/2-п

I. Общие положения

1.1. Общественный Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи МОУ СОШ № 8 в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей, усилению контроля за полноценностью питания, качеством поступающей продукции, внедрению основ здорового питания.

II. Структура Общественного Совета по питанию

2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников МБОУ СОШ № 8 и представителей общественности. Общее количество членов Совета по питанию –10 человек.

2.2. Председателем совета по питанию является директор школы. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

директор школы; заместитель директора по учебно - воспитательной работе; ответственный за питание; ст.повар; медсестра; члены родительского комитета; родители.

2.4. Состав совета по питанию утверждается Приказом МБОУ СОШ№8 сроком на 1 год.

III. Основные задачи работы Совета по питанию.

3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в СОШ № 8.

3.2. Организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в МБОУ СОШ №8

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в МБОУ СОШ № 8.

3.4. Координация деятельности СОШ № 8 и поставщиков продуктов (по вопросам питания)

3.5.Решение вопросов по удешевлению питания.

3.6.Пропаганда среди учащихся здорового питания.

3.7. **Контроль** за организацией и качеством полноценностью питания детей, качеством поступающей продукции.

IV. Порядок и направления работы Совета по питанию

4.1. Совет организует:

изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в МБОУ СОШ № 8 способствует его интеграции в работу;

консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного организацией детского питания; практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд;

плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

4.2. Осуществляет контроль:

за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

за выполнением 12-ти дневного меню, утвержденного на Совете по питанию, за выполнением норм раскладки;

за организацией транспортировки продуктов, их качеством; за ведением документации по организации питания.

4.3. Совет проводит заседание 1 раз в четверть, оформляя заседания протоколами.

V. Права и обязанности членов Совета по питанию

5.1. Члены Совета по питанию МБОУ СОШ № 8 обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Члены Совета по питанию МБОУ СОШ № 8 имеют право:

выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания;

контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений;

давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБОУ СОШ № 8;

ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в МБОУ СОШ №8.

П Р И К А З

02.09. 2024 г.

№ 214/3-п

О создании бракеражной комиссии

С целью соблюдения требований СанПин 2.42.782-99 и качественного приготовления пищи для учащихся

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
Толстолуцкая Т.В. – и.о. директора школы, председатель комиссии,
Шляпникова Н.А. - старший повар,
Коваленко И.Б. – библиотекарь, ответственная за питание
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
3. В обязанности бракеражной комиссии вменить:
 - проверку закладки продуктов питания не реже 1 раза в месяц;
 - проверку норм выхода продуктов питания 1 раз в месяц;
 - проверку качества приготовленной продукции; проведение бракеража;
 - контроль за соблюдением норм при раздаче пищи.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора МБОУ СОШ №8 _____ Т.В.Толстолуцкая



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции.
- 1.3 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенцию, жёсткость, сочность и др.

2. Основные задачи:

- 2.1 Основными задачами являются:
- 2.2 Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.3 Предотвращений желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.4 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5 Обеспечение санитарии гигиены на пищеблоке школы.

3. Основные направления деятельности

- 3.1 Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов составляющих рацион питания.

4. Методика оценки пищи:

- 4.1 Оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.
- 4.3 Вкус пищи, как и запах следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 4.4 При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде - вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5. Органолептическая оценка вторых блюд

- 5.1 В блюдах отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 5.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.3 При наличии крупных, мучных или овощных гарниров проверяю также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем по тарелке, проверяю в ней присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 5.4 Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 5.5 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, Обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.