

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Хомутчанская основная общеобразовательная школа»
Ивнянского района Белгородской области»

ПРИКАЗ

29.08.2022 г.

№ 95

**Об организации горячего питания обучающихся
в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с п.2, ст.34, ст.37, ст.79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-РФ «Об образовании в Российской Федерации», законом Белгородской области от 26 августа 2021 года № 87 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», на основании приказа МКУ «Управление образования» от «17» августа 2022 г. № 673

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся 1-9 классов.

2. Питание обучающихся с 1 сентября 2022 года производить из расчета:

- 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 53,63 рубля в день на каждого ребенка;
- для обучающихся 5-9 классов за счет средств местного бюджета на сумму 53,63 рубля в день на каждого ребенка.

Кроме того обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) обучающихся 1-4 классов ежедневно, школьников 5-9 классов не реже 1 раза в неделю, исходя из фактически сложившейся стоимости по итогам проведения закупочных процедур. Обеды за счет привлечения родительских средств, исходя из сложившейся стоимости питания.

3. Для обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих образование на дому в соответствии с медицинским заключением и дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств, организовать выдачу продуктовых наборов исходя из фактической стоимости двухразового питания в день на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательной организации. Порядок выдачи продуктовых наборов определяется локальными нормативными актами учреждения. Выдачу продуктовых наборов осуществлять продуктами, рекомендуемыми 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 вышеназванного нормативного документа

4. Исключить ежедневное включение натурального мёда в объеме 10 грамм.

5. Картамышеву Л.М., завхоза, назначить лицом, ответственным за организацию питания обучающихся, за организацию льготного питания, за исправность технологического оборудования, за санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке, за осуществление контроля качества поступающей в образовательное учреждение продукции.

6. Картамышевой Л.М. повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;
- контроль за обеспечением соблюдения работниками пищеблока санитарно-гигиенических норм и правил;
- контроль за организацией утреннего фильтра с контролем температуры тела, признаками инфекционных заболеваний работников пищеблока и с обязательным отстранением от нахождения в учреждении в случае выявления заболевания;
- контроль за качеством поставок продуктов питания, проверкой сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, составлением акта приема-передачи продуктов питания;
- контроль за условиями хранения, соблюдением товарного соседства, сроками годности реализуемых пищевых продуктов и готовой продукции;
- контроль за исправностью технологического оборудования пищеблока;
- контроль за работой бракеражной комиссии, ответственной за качество питания обучающихся;
- ежедневно размещать меню на платформе ЕСХД «Мониторинг питания».
- активизировать работу групп ежедневного общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с привлечением родительской общественности (родительский контроль).

7. Ковнерову Т.А., шеф-повара, назначить лицом, ответственным за:

7.1. ведение учетной документации пищеблока в соответствии с приложениями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 постоянно;

7.2. проведение в полном объеме дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки пищеблока, регулярного вывоза мусора пищевых и бытовых отходов;

- за отбор и хранение суточных проб. Отбор суточной пробы должен осуществляться в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, бутерброды и т.д.) должны оставаться поштучно, в объеме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 С до + 6 С.

8. Струковой Н.М., ответственной за ведение официального сайта школы, обновить раздел «Школьное питание» на сайте общеобразовательного учреждения, далее в ежедневном режиме размещать актуализированную информацию об организации горячего питания школьников, а также фотоотчеты.

9. Утвердить режим работы столовой

Дни недели	Время работы
Понедельник-четверг	07.00-15.00
Пятница	07.00-16.00 (санитарный день)

10. Утвердить график питания обучающихся в 2022-2023 учебном году с соблюдением социальной дистанции:

Понедельник:

Вторник-пятница:

Завтрак: 09.10-09.30

Обед: 12.40-13.00

11. Иваненковой В.И., социальному педагогу,

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

11.2. организовать участие педагогов и работников пищеблока в областных и муниципальных семинарах, конкурсах, круглых столах по обмену опытом;

11.3. проводить мониторинг организации горячего питания;

11.4. в системе проводить мероприятия, конкурсы, детские праздники, Дни национальной кухни, исследовательские проекты, направленные на формирование здорового образа жизни и питания школьников;

12. Классным руководителям 1-9 классов

- обеспечить проведение родительских лекториев, собраний, по проблеме формирования у детей основ культуры питания, как составляющей здорового образа жизни и другие

- 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.

13. Учителям- предметникам в рамках реализации учебных программ проводить обучение школьников культуре и основам здорового питания.

14. Оставляю ответственность за собой за:

- организацию горячего питания обучающихся в 2022-2023 учебном году;

- своевременное прохождение курсовой подготовки поваров;

- руководство региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Белгородской области, утвержденных приказом департамента образования области от 24 ноября 2021 года № 3443 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся» при организации горячего здорового питания школьников в 2022-2023 учебном году;

- выполнение мероприятий государственной программы «Развитие образования Белгородской области», направленных на совершенствование системы питания в общеобразовательных организациях;

- участие всех обучающихся с 1 по 4 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании»;

- контроль качества поступающей в учреждение продовольственной продукции.

-контроль за исполнением настоящего приказа.

Директор школы

С.А.Беседина

С приказом ознакомлен:



Н.М.Струкова

В.И.Иваненкова

Л.М.Картамышева

Т.А.Ковнерова

Т.В.Картамышева

И.М.Польшина

Л.М.Сергеева

Т.И.Польшина

С.А.Литвинов

Т.Н.Иваненкова

Ж.А.Польшина