

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа с. Озерки  
Калининского района Саратовской области»**

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

**27 августа 2024г**

**№ 126-ос**

**Об организации горячего питания  
в ОУ на 2024-2025 учебный год и утверждении технологического паспорта школьной  
столовой**

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г.№273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Саратовской области от 28.11.2013 N 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области», Закона Саратовской области от 27. 07. 2020 N 95-ЗСО « О внесении изменений в Закон Саратовской области «Об образовании в Саратовской области»,[Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#) в целях совершенствования системы организации питания обучающихся, улучшения качества питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

- 1.Организовать обязательное двухразовое горячее питание для всех обучающихся и трехразовое – для обучающихся, посещающих группы продленного дня с 03.09.2024 года.
- 2.Организовать бесплатное питание обучающихся 1-4 классов льготных категорий, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидностью, обучающихся из семей, чьи родители находятся в зоне СВО.
- 3.Организовать питание детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).
- 4.Обеспечить проведение в течение учебного года йодопрофилактики и поливитаминизации обучающихся.
- 5.Обеспечить производственный контроль организации питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством.
- 6.Повару школьной столовой Тарада Е.С. составить и согласовать в Роспотребнадзоре 10-дневное примерное меню, с обязательным включением белковых, молочных продуктов, овощей, йодированной соли (постоянно).
- 7.Назначить ответственным за организацию горячего питания в ОУ воспитателя Тагиеву Нарыму Кваткалиевну.
- 8.Ответственному за организацию питания:
  - 8.1. руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии
  - 8.2.разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (Приложение 1);
  - 8.3.своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
  - 8.4.составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;

- 8.5.своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в управление образования Калининского муниципального района по запросу;
- 8.6.составить режим приема пищи учащимися школы;
- 9.Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2024-2025 учебный год (Приложение 2)
10. Классным руководителям 1-11 классов:
- 10.1. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
  - 10.2.способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
  - 10.3.обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
  - 10.4. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
  - 10.5.обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
  - 10.6.не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде;
- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины
- 11.Завхозу школы Марушан К.Ю.:
- 11.1.следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
  - 11.2.обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
  - 11.3.осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
  - 11.4.обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
  - 11.5.обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
  - 11.6. при закупке продуктов питания, независимо от источника финансирования, руководствоваться Гражданским кодексом РФ, федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», документами, определяющими санитарное благополучие населения.
12. Медработнику Мануйленко Валентине Викторовне:
- 12.1.следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря; контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
  - 12.2.контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
  - 12.3.проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
  - 12.4.проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;
13. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию в составе:  
Мануйленко Валентина Викторовна-медработник  
Тагиева Нарыма Кваткалиевна-воспитатель  
Успангалиева Ирина Николаевна-учитель начальных классов
- 14.Назначить ответственной за выдачу молока обучающимся 1-4 классов повара школьной столовой Тарада Е.С.
- 12.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Директор МБОУ «СОШ с. Озерки  
Калининского района Саратовской области» \_\_\_\_\_ В.В. Мануйленко**

**План работы  
по организации горячего питания  
в 2024 -2025 учебном году**

**Цель:** создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

**Основные задачи по организации питания:**

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных муниципальным районом..
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

**1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

<b>№</b>	<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
1.	Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление бесплатного питания.	Сентябрь	Директор школы, заместитель директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Зам директора по ВР
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4.	Заседание классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан.гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Директор школы Зам директора по ВР
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Директор школы Зам директора по ВР
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

## 2. Методическое обеспечения

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Зам директора по УВР, ответственные за организацию питания
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрение безналичного расчета учащихся.	1 раз в полугодие	Администрация школы

## 3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	повар, ответственные за организацию питания
3.	Осуществление диетического питания учащихся.(по заявкам)	В течение года	повар, ответственные за организацию питания

## 4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители 1-11 классов
2.	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители 5-9

			классов
4.	Беседы с учащимися 10-11 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители 10-11 классов Завхоз школы
5.	Проекты о здоровье	Февраль	Классные руководители 1-4 классов
6.	Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
7.	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Зам. директора по УВР
8.	Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Зам. директора по УВР

#### **5. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2024 - 2025 учебный год.**

##### **Задачи производственного контроля.**

*Контролируется:*

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

##### **Программа производственного контроля организации питания обучающихся.**

<b>№ п\п</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Место контроля, нормативные документы</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Учетно-отчетная форма</b>
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Ответственные за организацию питания	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов

					заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	ответственные за организацию питания	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал

**График работы столовой**  
**на 2024-2025 учебный год**

<b>№ п.п</b>	<b>Время</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Класс</b>
1	8 <sup>00</sup> -8 <sup>30</sup>	Прием заявок	
2	9 ч 10 мин – 9 ч 20 мин	Завтрак	1-4
3	10 ч 00 мин – 10 ч 10 мин	Завтрак	5-11
3	11 ч 40 мин – 12 ч 00 мин	Обед	1-4
4	12 ч 40 мин – 13 ч 00 мин	Обед	5-11