

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2п. ИВНЯ»
ИВНЯНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

«30» августа 2024 г.

№ 202

**Об организации горячего питания
учащихся в 2024 - 2025 учебном году**

В соответствии с ФЗ № 273 - РФ «Об образовании в РФ», 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», приказом департамента образования области от 24 ноября 2021 года № 3443 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся», законом Белгородской области от 26 декабря 2022 года № 250 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», на основании приказа управления образования администрации Ивнянского района от 11.01.2024 г. № 15 «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Ивнянского района в 2024 году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания директора школы Аксенову Е.М.

2. Аксеновой Е.М.:

2.1. При организации горячего здорового питания школьников в 2024 - 2025 учебном году руководствоваться 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». В рамках стандарта руководствоваться меню для двух возрастных групп 7 - 11 лет и 12 - 17 лет, разработанным научным сообществом ФГБОУ «Московский государственный университет пищевых производств».

2.2. Организовать двухразовое горячее питание для обучающихся с пятидневной рабочей неделей для всех школьников 1 - 11 классов.

Питание обучающихся с 1 сентября 2024 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 63,27 рубля в день на каждого ребенка;
- для обучающихся 5 - 11 классов за счет средств местного бюджета на сумму 63,27 рубля в день на каждого ребенка.
- обеды за счет привлечения родительских средств, исходя из сложившейся стоимости питания в учреждении.

Кроме того, обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) обучающихся 1 - 11 классов не реже 1 раза в неделю, исходя из фактически сложившейся стоимости по итогам проведения закупочных процедур.

2.3. Организовать горячее питание обучающихся из социально незащищенных семей, исходя из режима работы учреждения, за счет субвенций областного бюджета, средств местного бюджета из расчета:

- обучающихся из многодетных семей в размере 119 рублей в день на 1 обучающегося, за счет областных бюджетных средств (Социальный кодекс Белгородской области). В целях недопущения ухудшения качества питания обучающихся, разницу стоимости питания компенсировать за счет средств местного бюджета;
- 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;
- школьников из малоимущих семей, детей одиноких матерей и детей, оставшихся без попечения родителей обеспечить горячим обедом на льготных условиях за счет средств местного бюджета в размере 45 процентов от родительской платы.

2.4. 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.

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.

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 отчетов 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.

3. Заместителю директора Мелиховой И.В.:

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 2024 - 2025 учебный год.

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

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 родителей путём сбора документов, подтверждающих оплату питания.

4.5. Ежемесячно проводить мониторинг охвата учащихся горячим питанием.

4.6. 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 Мишиной Н.Н. осуществлять контроль за функционированием пищеблока в рамках должностной инструкции медицинской сестры.

6. Шеф-повару Малышкиной Т.В.:

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. Ежедневно составлять меню по двум возрастным группам в соответствии с перспективным меню.

6.6. Составлять для следующего дня меню - требование, оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 ч. текущего дня.

- 6.7. Осуществлять качественное приготовление пищи в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.
- 6.8. Предусмотреть в рационе питания школьников включение хлеба и хлебобулочных изделий с микронутриентами в целях профилактики алиментарных заболеваний.
- 6.9. 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.
- 6.10. Производить отбор суточной пробы и ставить на хранение в холодильник.
- 6.11. Осуществлять бракераж готовой продукции.
- 6.12. Составлять заявки на необходимые продукты питания.
- 6.13. Обеспечивать контроль за сроками хранения продуктов питания.
- 6.14. Проводить витаминизацию блюд.
- 6.15. Закладку продуктов осуществлять в соответствии с технологическими картами.
- 6.16. Ежедневно в обеденном зале вывешивать утверждённое руководителем ОУ меню.
- 6.17. Вовремя ставить в известность медицинского работника о признаках простудного заболевания или желудочно - кишечного расстройства, а также о заболеваниях кишечными инфекциями в семье.
- 6.18. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока санитарных норм и правил.
- 6.19. Контролировать использование работниками пищеблока СИЗ (одноразовых масок и перчаток) при приготовлении и раздаче пищи, а также их регулярную смену.
- 6.20. Своевременно проводить дезинфекционную, санитарную обработку помещений пищеблока.
- 6.21. Закладку продуктов для приготовления завтрака производить в присутствии одного из членов бракеражной комиссии в 7⁴⁵ часов.
- 6.22. Закладку продуктов для приготовления обеда производить в присутствии одного из членов бракеражной комиссии в 9⁰⁰ часов.
7. Заместителю директора по АХР Тутовой Т.И. 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. Оформление актом некачественных продуктов или их недостатку.
 - 7.5. Исправность и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования.
 - 7.6. Пополнение пищеблока инвентарём и кухонной посудой в соответствии с нормами.
 - 7.7. Обеспечение своевременного прохождения курсовой подготовки работников пищеблока.
 - 7.8. Обеспечение наличия у работников пищеблока соответствующей спецодежды, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) в соответствии с требованиями.
 - 7.9. Своевременную санитарную очистку территории ОУ, регулярный вывоз мусора, пищевых и бытовых отходов.
 - 7.10. Проведение инструктажа с работниками пищеблока по технике безопасности.
 - 7.11. Наличие инструкций по технике безопасности на рабочих местах при работе с тепловым и электрооборудованием.

8. Утвердить график приёма пищи в столовой:

Время	Мероприятие	Ответственный
9:10 - 9:25	Завтрак (1-5 классы)	Классные руководители
10:05 - 10:20	Завтрак (6-11 классы)	Классные руководители
11:50 - 12:10	Обед (1-5 классы)	Классные руководители
12:50 - 13:10	Обед (6-11 классы)	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

МБОУ «СОШ №2 п. Ивня»



Е.М. Аксенова