

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1
Кушвинского городского округа
Свердловской области

Свердловская область, 624300, г. Кушва, ул. Союзов, д.14
тел. (34344) 2-58-43, 6-38-33
E-mail: school-1kushva@mail.ru

ПРИКАЗ

31.08.2020г.

№ 118/3

***Об организации горячего питания
обучающихся МАОУ СОШ №1 в 2020–2021 учебном году***

На основании Постановления администрации Кушвинского городского округа от 5.08.2016г. № 1169 «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Кушвинского городского округа», Уведомления Управления образования Кушвинского городского округа, с целью создания условий для обеспечения доступного и качественного питания в образовательном учреждении, как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, порядка организации рационального питания детей и подростков, а также дальнейшего совершенствования организации питания обучающихся в 2020 - 2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание с 02 сентября 2020 года по 31 мая 2021 года на платной основе всем обучающимся по их желанию (по договору) и льготным питанием из средств федерального и регионального бюджетов.
2. Ответственному за организацию горячего питания документоведу Афанасьевой Ю.С. организовать:
 - одноразовое бесплатное горячее питание для всех учащихся 1-4-х классов (завтрак) стоимостью 54,00 рублей (приложение 1);
 - одноразовое льготное горячее питание (завтрак), стоимостью 64,00 рубля, для учащихся 5-х, 8-х классов следующих категорий:
 - для детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (приложение 2);
 - для детей из многодетных семей (приложение 3);
 - для детей, оставшихся без попечения родителей (приложение 4);
 - одноразовое льготное горячее питание (обед), стоимостью 85,00 рублей, для учащихся 9-11-х классов следующих категорий:
 - для детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (приложение 5);
 - для детей из многодетных семей (приложение 6);
 - для детей, оставшихся без попечения родителей (приложение 7);
 - двухразовое бесплатное горячее питание (завтрак и обед), стоимостью 127,00 рублей для следующих категорий:
 - учащихся 1-4 специального коррекционного класса-комплекта (приложение 8);
 - учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в 1-4-х классах (приложение 9);
 - двухразовое бесплатное горячее питание (завтрак и обед), стоимостью 149,00 рублей для следующих категорий:

- учащихся 5-9 специального коррекционного класса-комплекта (приложение 10);
- учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в 5-9-х классах (приложение 11);
- детей – инвалидов, обучающихся в 5-9-х классах (приложение 12).
 - одноразовое горячее питание (завтрак), стоимостью 64,00 рубля в рамках договора стоимостью (приложение 13);
 - одноразовое горячее питание (обед), стоимостью 85,00 рублей, для обучающихся 6-7-х, 9-11-х классов в рамках договора (приложение 14).

3. При организации горячего питания руководствоваться «Положением об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 1».

4. Ответственному за организацию питания в МАОУ СОШ №1 Афанасьевой Ю.С., заведующей столовой Кушовой Н.В. разработать план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди обучающихся и их родителей на 2020 - 2021 учебный год.

5. Ответственному за организацию питания в МАОУ СОШ №1 Афанасьевой Ю.С., заведующей столовой Кушовой Н.В. в соответствии с установленными с готовить документацию для отчетности и сдачи в МКУ «РЦ».

6. Утвердить график посещения столовой учащимися школы.

Время	Классы
<i>I смена</i>	
08.35-08.55	1а, 1б, 1в, 2а, 2б, 2в, 3а, 3б
09.30-09.50	3в, 4б, 5а, 5б, 5в, 5г, 5д, 1-4 к/к, 5-9 к/к
10.25- 10.45	8а, 8б, 8в, 8г
11.20-11.40	9а, 9б, 9в, 9г, 10, 11а, 11б
12.30-12.50	1-4 к/к, 5-9 к/к, учащиеся с ОВЗ
<i>II смена</i>	
14.05-14.25	3г, 4а, 4в, 4г
15.00-15.20	6а, 6б, 6в, 6г, 6д
15.55-16.15	7а, 7б, 7в, 7г, 7д

Дополнительный обед для детей с ограниченными возможностями здоровья по индивидуальному графику.

7. Классным руководителям 1-11 классов:
- определить в числе приоритетных направлений работу по формированию здорового образа жизни обучающихся;
 - 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;
 - организовать и обеспечить питание всех учащихся, присутствующих на занятиях;
 - вести ежедневный учет и контроль за посещаемостью детей и их питанием (завтрак, обед);
 - ежедневно формировать и подавать заведующей столовой заявку о количестве питающихся класса на предстоящий день, не позднее 14.00;
 - ежемесячно проводить мониторинг охвата обучающихся горячим питанием с предоставлением результатов мониторинга директору;

- в срок до 10 сентября 2020 года провести индивидуальную работу с родителями обучающихся по изучению имеющихся у них аллергических реакций на продукты питания, незамедлительно сообщить об этом ответственному за питание;

- в срок до 15 октября 2020 года на родительских собраниях обсудить вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания;

- 27 числа каждого месяца предоставлять отчетность питания всех учащихся и детей из льготных категорий по установленной форме. В случае изменения статуса семьи (ребенка) обеспечить соответствующую форму питания со следующего дня после предоставления подтверждающих документов.

8. Заместителю директора по АХЧ, Удовичка О.А., обеспечить деятельность пищеблока всем необходимым исправным инвентарем, инструментами, посудой и другими принадлежностями, оборудованием, мебелью в соответствии с санитарно-гигиеническими и технологическими требованиями.

9. Заведующей столовой Кушовой Н.В., поварам Григорьевой Д.Ф., Панковой Е.Ю., Гурьяновой О.В., Усольцевой С.В., Абдуллаевой Э.Ш., Сапаровой А.И. обеспечить предоставление обучающимся нескольких вариантов меню комплексного горячего питания, разработанных в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню. Запрещается производить самовольно замену продуктов.

10. Заведующей столовой Кушовой Н.В. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания обучающихся по выбранному сотрудниками меню.

- представлять меню на утверждение директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

11. Заведующую столовой Кушову Н.В. назначить ответственной:

- за работу по обеспечению обучающихся качественным питанием;
- соблюдение примерного двенадцатидневного меню и рационов питания соблюдением СанПиН 2.4.5.2409-08;

- за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
- за качественное приготовление пищи и использование продуктов питания, имеющих соответствующие сертификаты качества;

- за организацию лабораторного контроля;

- за ведение ведомости контроля за рационом питания обучающихся;

- за проведение дезинфекционных обработок пищеблока и прохождение медицинского осмотра работников пищеблока.

- правильное оформление соответствующей документации, информационных материалов на щитах информации.

12. Кладовщика Новикову В.И. назначить материально-ответственным лицом за получение продуктов питания и ведения необходимой отчетной документации;

12.1 ответственной:

- за поступление продуктов питания и графика их поставки;
- за условия хранения, сроки реализации пищевых продуктов, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- за своевременное обеспечение продуктами питания и за подачу заявки на продукты;
- за оформление актов на некачественные продукты или их недостачу;
- за выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню, не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

12.2 Для организации питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией и других чрезвычайных ситуаций, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, а также для организации питания детей, незапланированно пришедших в ОУ после отсутствия, и других аналогичных случаях, в пищеблоке иметь и пополнять по мере использования резервный запас нескоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью.

12.3 Проводить действенный входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей школьного возраста.

13. Поварам Григорьевой Д.Ф., Панковой Е.Ю., Гурьяновой О.В., Усольцевой С.В., Абдуллаевой Э.Ш., Сапаровой А.И:

- 13.1 строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 13.2 закладку необходимых продуктов производить строго по утвержденному заведующей графику, меню-требованию;
- 13.3 строго соблюдать требования СанПин к пищеблоку;
- 13.4 вести ежедневный контроль за принятием детьми пищи (нравится, не нравится блюдо; соответствие объема порции возрасту);
- 13.5 систематически проводить уборку пищеблока и кладовых, генеральную уборку 1 раз в месяц и каждую пятницу;
- 13.6 возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;
- 13.7 на пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - посуду с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой.

14. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции, закладкой продуктов и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- Андрущенко Н.Н. - председатель, заместитель директора по УВР;
- Рыбина А.А. – учитель, член комиссии, член профкома;
- Колымагина А.В. – учитель, член комиссии;

– Афанасьева Ю.С. – документовед, ответственный за организацию питания обучающихся;

– Кушова Н.В. – заведующий столовой, член комиссии;

– медицинский работник (по согласованию).

14.1 Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;

14.2 членам комиссии:

– утвердить план работы комиссии на 2020-2021 учебный год;

– ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;

– ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы;

Работу бракеражной комиссии строить в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 1».

15. Для решения вопросов организации своевременного и качественного питания обучающихся создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ СОШ № 1 в составе:

– Долгинцева С.И. – председатель, заместитель директора по УВР;

– Жиделева К.В. – учитель начальных классов, председатель профкома;

– Кадирова Т.Н. – представитель родительской общественности;

– Мироевская А.В. – представитель родительской общественности;

– представитель ученического самоуправления.

Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ СОШ № 1 действовать в соответствии с «Положением об Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ СОШ № 1».

16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Герасименя Е.Ю.