

П Р И К А З

от «31» августа 2023 года

№177

**Об организации горячего питания
обучающихся в МОУ «Графовская СОШ»
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», постановлением Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области», законом Белгородской области от 31 октября 2014 года №314 «Об образовании в Белгородской области», СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», на основании приказа МУ «Управление образования администрации Краснояружского района» №406 от 27.07.2022

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.1. Обеспечить режим работы МОУ «Графовская СОШ» для приёма пищи в соответствии с СанПиН 2.3\2.4.3590-20 п.8.1.2. (приложение №12). Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Интервалы между приемами пищи обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 3 часов и не более 3,5-4 часов.

1.2. Обеспечить режим работы образовательных учреждений для приёма пищи (кратность) воспитанников в соответствии с СанПиН 2.3\2.4.3590-20 п.8.1.2. (приложение №12);

Обеспечить: 1.3.1. категории обучающихся: с 1 по 4 класс горячим питанием (завтрак) из расчета 53,63 руб. в день на одного обучающегося за счет средств областного и местного бюджета; с5 по 11 класс горячим питанием (завтрак) из расчета 53,63 руб. в день на одного обучающегося за счет средств местного бюджета. Кроме того, необходимо обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) все категории обучающихся не реже 1 раза в неделю, исходя из фактически сложившейся стоимости по итогам проведения закупочных процедур за счет муниципальных средств.

1.3.2. с ограниченными возможностями здоровья, при подтверждении статуса документом психолого-медико- педагогической комиссии, двухразовым горячим питанием за счет средств местного бюджета исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания;

1.3.3. детей – инвалидов, при подтверждении статуса справкой МСЭ, за счет средств местного бюджета исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания.

1.3.4. В случае с превышением фактически сложившейся стоимости двухразового питания от стоимости, указанной в Социальном кодексе Белгородской области (108 руб.), для детей из многодетных семей в целях недопущения ухудшения качества питания обучающихся разницу стоимости питания компенсировать за счет средств местного бюджета.

1.3.5. Обучающиеся из многодетных семей, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся дети – инвалиды, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств, обеспечиваются продуктовыми наборами исходя из фактической стоимости двухразового питания в день на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательной организации. Порядок выдачи продуктовых наборов определить локальными нормативными актами учреждения. Выдача продуктового набора осуществляется продуктами, рекомендуемыми постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 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 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3.6. Обеспечить специализированным диетическим питанием обучающихся, имеющих заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании по медицинским показаниям на основании заявления от родителя и документов, подтверждающих наличие у ребенка заболевания.

1.3.7. Осуществлять контроль качества поступающей продовольственной продукции, а также организацию качественного питания в общеобразовательной организации.

1.3.8. Обновить к учебному году разделы «Школьное питание» на сайте образовательного учреждения, в ежедневном режиме размещать актуализированную информацию об организации горячего питания школьников, в том числе ежедневное меню, а также фотоотчеты по питанию.

1.3.9. Обеспечить стопроцентную информацию об организации школьного питания по заполнению на цифровой платформе Федерального центра мониторинга питания обучающихся.

1.3.10. Активизировать работу групп ежедневного общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с привлечением родительской общественности (родительский контроль).

1.3.11. Активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок); 1.3.12. Обеспечить участие всех обучающихся с 1 по 6 класс общеобразовательных организаций в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании»;

1.3.13. В рамках реализации учебных программ по биологии, химии, основам безопасности жизнедеятельности проводить обучение школьников культуре и основам здорового питания;

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

1.3.15. Проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе.

1.4.1. За счет средств родителей (законных представителей) финансируются питание воспитанников;

1.4.2. Освободить от уплаты родителей (законных представителей) детей - инвалидов, детей – сирот, детей оставшихся без попечения родителей, детей с туберкулезной интоксикацией.

1.4.3. Предоставить льготу родителям из многодетных семей в размере 50% от начисленной родительской платы.

1.5. Руководителям образовательных учреждений, обеспечить: организацию питания обучающихся в соответствии с единым перспективным меню; организацию питания обучающихся и воспитанников в соответствии с единым перспективным меню (приложение №1 , №2).

1.5.1. Строго придерживаться двухнедельного меню при приготовлении пищи.

1.5.2. включать в рацион питания школьников продукты повышенной пищевой ценности, в том числе продукты, обогащенные макромикронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами, соль поваренную пищевую йодированную;

1.5.3. Производить закладку продуктов строго по выполненной калькуляции в меню-требования.

1.5.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, согласно технологическим картам.

1.5.5. Обеспечить своевременную подачу горячего питания в соответствии с технологической картой выхода температуры блюда.

1.5.6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (иметь циклограмму);

1.5.7. Определить ответственного за питание обучающихся, воспитанников и возложить следующий круг функциональных обязанностей: - за графиком закладки продуктов; - за графиком выдачи готовых блюд; - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН; - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества, спецификации); - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования; - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов

(не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°; - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню; - за ведение табеля посещаемости детей в группах; - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.);

1.5.8. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;

1.5.9. При составлении меню-требования учитывать: - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд; - изменения в меню вносить только с разрешения руководителя учреждения; - в меню ставить подписи медицинской сестры, зав. производства или завхоза (отвечающего за питание), одного из поваров, принимающих продукты из склада;

1.5.10. Утверждать меню до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

1.5.11. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде школьной столовой и в приемных возрастных групп; 1.5.12. Усилить контроль за качеством поставок продуктов питания, утилизацией пищевых отходов, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков и проведением ряда профилактических мероприятий по недопущению нарушений установленных санитарно-гигиенических правил и норм. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.5.13. Питьевой режим в образовательных учреждениях рекомендуется организовывать в следующих формах: - питьевой фонтанчик; - вода из кулера, с использованием одноразовых стаканчиков; - кипяченая вода, с использованием одноразовых стаканчиков.

1.5.14. Активизировать работу групп (комиссий) общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся (МР 2.4.01.80-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных учреждениях»);

1.5.15. Проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе.

1.5.16. В пищеблоке необходимо иметь: - инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; - должностные инструкции; - картотеку технологических карт приготовления блюд; - гигиенический журнал; - медицинскую аптечку; - графики закладки основных продуктов; - графики выдачи готовых блюд; - объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда; - суточную пробу (за 2 суток); - вымеренную посуду с указанием объема блюд; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - журнал бракеража готовой пищевой продукции; - журнал

бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - ведомость контроля за рационом питания; - антисептические средства для обработки рук, мыло, одноразовое полотенце; - средства индивидуальной защиты (маски и перчатки) .

1.5.17. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке;

1.5.18. Учитывать при закупке продуктов питания закупочные цены, которые не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области;

1.5.19. Своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в МУ «Управление образования администрации Краснояружского района».

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «Графовская СОШ»
О.Н.



Болгова