

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Черёмушская основная общеобразовательная школа»
(МОУ «Черёмушская ООШ»)

ПРИКАЗ

29 августа 2024 года

№ 140/од

п.Черемушский

**Об организации питания
обучающихся МОУ «Черёмушская ООШ»
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями, Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологическими правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся МОУ «Черёмушская ООШ», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024– 2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024-2025 учебном году для обучающихся 1–9-х классов, в дни работы МОУ «Черёмушская ООШ», основное горячее питание:
 - 1.1. Одноразовое бесплатное питание:
 - для обучающихся 1-4 классов, из расчета среднемесячной стоимости питания не более 91 рубля 29 копеек (обед);
 - для обучающихся 1-4 классов, из малообеспеченных семей, чей доход на одного члена семьи не превышает в месяц величины прожиточного минимума в Архангельской области, из расчета среднемесячной стоимости питания не более 40 рублей (завтрак);
 - для обучающихся 5-9 классов, из малообеспеченных семей, чей доход на одного члена семьи не превышает в месяц величины прожиточного минимума в Архангельской области, из расчета среднемесячной стоимости питания не более 91 рубля 29 копеек (обед).
 - 1.2. Одноразовое питание за счет средств родительской платы:
 - для обучающихся 1-4 классов, из малообеспеченных семей, из расчета среднемесячной стоимости питания 40 рублей (завтрак).
 - для обучающихся 1-4 классов, за исключением обучающихся из малообеспеченных семей, из расчета среднемесячной стоимости питания 65 рублей (завтрак).
 - 1.3. Двухразовое питание за счет средств родительской платы:
 - для обучающихся 5-9 классов, из расчета среднемесячной стоимости питания 65 рублей (завтрак);

- для обучающихся 5-9 классов, за исключением обучающихся из малообеспеченных семей, из расчета среднемесячной стоимости питания 90 рублей (обед).

2. Утвердить:

- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся МОУ «Черёмушская ООШ» 7–11 лет (приложение 1);
- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся МОУ «Черёмушская ООШ» 12–18 лет (приложение 2).

3. Утвердить график приёма пищи

Классы	Время
1,2,3,4 классы	8.40-8.55 (завтрак) 11.15-11.35 (обед)
5,6,7,8,9 классы	8.40-8.55 (завтрак) 12.15-12.35 (обед)

- Осуществлять предоставление питания обучающимся исходя из фактического посещения обучающимися школы в соответствии с утвержденными нормами питания (основание: табель учета посещаемости детей).
- Осуществлять приготовление пищи для учащихся МОУ «Черёмушская ООШ» на пищеблоке структурного подразделения «Детский сад № 31».
- Возложить ответственность за организацию приготовления питания для учащихся МОУ «Черёмушская ООШ» на кладовщика СП «Детский сад № 31», Чекавинскую И.В.
 - Ответственному за организацию приготовления питания осуществлять систематический контроль:
 - 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);
 - 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 ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
- Возложить ответственность за организацию питания учащихся МОУ «Черёмушская ООШ» на заведующего хозяйством, Ульянович Т.Р.
 - Ответственному за питание:
 - осуществлять систематический контроль:
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - за ведением табеля посещаемости учащихся;
 - за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- 7.1.2. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- При составлении меню учитывать:
- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
 - изменения в меню вносить только с разрешения директора ОУ;
 - в меню ставить подписи заведующего хозяйством, повара и утверждать руководителем школы.
8. Кладовщику СП «Детский сад № 31», Чекавинской И.В.:
- организовать своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;
 - осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - обнаруженные некачественные продукты или их незначительная неадекватность оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
 - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов;
 - вести необходимую документацию (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)
9. Работникам пищеблока СП «Детский сад № 31»:
- работать только по утвержденному директором и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи;
 - раздеваться в специально отведенном месте.
10. Классным руководителям:
- довести до каждого родителя нормативные документы по школьному питанию;
 - проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
 - выявлять учащихся, нуждающихся в льготном питании, и своевременно подавать необходимые документы;
 - ежедневно производить учёт учащихся, и своевременно делать заявку на питание не позднее 8.30 и 14.30 часов;
 - не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными сводок о постановке на питание и табелей учета посещаемости детей;
 - присутствовать во время питания обучающихся в обеденном зале, следить за порядком во время приема пищи.
11. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара, Хаффазову А.А., в случае ее отсутствия ответственность возлагается на повара, Малых О.Ф. Пробы хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°.
12. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для учащихся, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:
- Председатель комиссии: Чекавинская И.В. – кладовщик СП «Детский сад № 31»

Члены комиссии: Хаффазова А.А., повар
медицинский работник (по согласованию)

Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который хранится в пищеблоке. Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на кладовщика СП «Детский сад № 31».

13. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:

Председатель комиссии:

Руководитель – Солодухо Т.В.

Члены комиссии: Ульянович Т.Р. – заведующий хозяйством,

Клейн Н.Н. – заведующий хозяйством.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания с составлением акта.

14. Создать Совет по питанию в составе:

Председатель комиссии:

Руководитель – Солодухо Т.В.

Члены совета:

Заведующий хозяйством – Клейн Н.Н.

Заведующий хозяйством – Ульянович Т.Р.

Медицинский работник – Бондарева Н.В. (по согласованию)

Родитель – Малышкина А.Ю. (по согласованию)

В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его основными задачами являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств, выделяемых на питание;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.



Директор

Солодухо

Т.В. Солодухо