

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа № 3»
Кулундинского района Алтайского края
(МБОУ «Кулундинская СОШ № 3»)

ПРИКАЗ

31.08.2023

с. Кулунда

№ 134

Об организации горячего питания обучающихся
школы в 2023-2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-20, Санитарные правила Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановлением Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Положением об организации питания в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», Правилами внутреннего распорядка для обучающихся, в целях создания необходимых условий для организации полноценного питания, обеспечения социальных гарантий обучающихся школы, охраны и укрепления здоровья обучающихся, контроля работы школьной столовой,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023-2024 учебном году для учащихся 1-11 классов в дни работы МБОУ «Кулундинская СОШ №3», МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Воздвиженская СОШ, МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Константиновская СОШ горячее двухразовое питание:

- бесплатное питание учащимся 1-4 классов;
- бесплатное питание обучающихся с ОВЗ;
- льготное питание обучающихся 5-9-х классов из малообеспеченных семей;
- питание за счет средств родителей (законных представителей).

1.1. Размещать систематически информацию об организации питания в школьной столовой на школьном сайте.

1.2. Организовать посещение столовой представителями общешкольного родительского комитета с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд. Ответственная в МБОУ «Кулундинская СОШ №3» Сайко В.И., социальный педагог, отв. за питание в школе, в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Воздвиженская СОШ Шевченко М.А, отв. за питание в школе, в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Константиновская СОШ Туманина Л.Н., учителя истории отв. за питание в школе .

2. Осуществлять обеспечение горячим питанием за счет средств родительской платы, а при отнесении обучающихся к льготной категории – частично за счет краевого бюджета, бюджета администрации Кулундинского района.

3. Назначить ответственным за правильность составления меню в МБОУ «Кулундинская СОШ №3» Педченко Е.Ю. калькуляторщик, в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Воздвиженская СОШ Шевченко Е.И, учитель истории, в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Константиновская СОШ Кириченко Т.В. экспедитор;

3.1 Ответственным за правильность составления меню:

3.2. Завести бракеражный журнал готовой продукции, журнал учета фактической посещаемости, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, примерное 10-ти дневное меню, ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда.

3.3. Вести витаминизацию блюд;

3.4. Нести ответственность за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.5. Медицинской сестре Тимошенко О.В. проводить ежедневный осмотр работников школьной столовой перед началом работы.

4. Назначить ответственными за качество закупаемых продуктов в МБОУ «Кулундинская СОШ №3» Педченко Е.Ю. заведующая складом, в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Воздвиженская СОШ Шевченко Е.И, учитель истории, в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Константиновская СОШ Кириченко Т.В. экспедитор.

4.1. Соблюдать утвержденные нормы продуктов питания в сыром виде на приготовление 1 порции и соответствующий выход готовой продукции.

4.2. Списывать в расход продукты питания не числящиеся по данным учета в остатке на соответствующую дату.

4.3. Завести книгу учета продуктов питания. Систематически сверять накладные поставщиков с накопительными ведомостями по приходу продуктов.

4.4. Производить возврат продуктов питания на отсутствующих детей и дополнять продуктами питания на вновь прибывших по всему ассортименту.

4.5. Производить списывание продуктов по меню, не входящих в блюда по технологии приготовления.

4.5. Следить за сохранностью технологического, холодильного и другого оборудования школы.

5. Назначить в МБОУ «Кулундинская СОШ №3» Викторова Е.В., заместителя директора по АХЧ в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Воздвиженская СОШ Шевченко М.А, учителя биологии, в МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Константиновская СОШ Туманина Л.Н., учителя истории за:

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования столовой;

- проведение мероприятий по дезинфекции помещений столовой.

6. Назначить ответственной за ежемесячный сводный отчет по расходованию родительских средств на питание и использование компенсационных выплат на питание обучающихся, нуждающихся в социальной поддержке Радинскую В.А., бухгалтера школы.

7. Вести учет питающихся детей, с обязательной сдачей ведомостей по питанию учащихся, которые составляют классные руководители бухгалтеру школы Радинской В.А.

8. Возложить на классных руководителей 1-11 классов ответственность за:

- обеспечение наибольшего процента охвата учащихся горячим питанием;

- проведение инструктажа с обучающимися о правилах поведения в школьной столовой;

- организацию предоставления заявки в столовую для организации питания на количество обучающихся не позднее, чем до 11.00 часов;

- ведение ежедневного учета учащихся, охваченных горячим питанием в таблице питания;

- организацию проведения разъяснительной работы с обучающимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;

- соблюдение графика посещения столовой;

- сопровождение учащихся в столовую в соответствии с графиком питания;

- соблюдение учащимися правил личной гигиены.

9. Утвердить:

- График питания обучающихся на 2023-2024 учебный год; (Приложение №1)
 - План производственного контроля организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год; (Приложение №2)
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.А. Чугреева

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа № 3»
Кулундинского района Алтайского края**

**График питания обучающихся
МБОУ «Кулундинская СОШ №3»**

ЗАВТРАК	
Время	Классы
9.10	1А, 1Б, 2А, 2Б, 3А
10.00	3Б, 4А, 5А, 5Б, 6А
10.50	6К, 7К, 8К, 9К, 10К 4Б
ЗАВТРАК + ОБЕД	
11.45	7А, 7Б, 8А, 9А, 10А, 11, 4А
ОБЕД	
12.40	3А, 5Б, 6А, 7Б, 8А, 3Б, 4Б, 2А, 2Б
13.35	6К, 7К, 8К, 9К, 10К

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа № 3»
Кулундинского района Алтайского края**

**График питания обучающихся с ОВЗ
МБОУ «Кулундинская СОШ №3»**

Завтраки	
Время	Классы
9.50 – 10.00	1А, 1Б
10.00 - 10.20	2А, 3А
11.00 - 11.20	3Б, 4Б
12.00 - 12.20	5А, 7К
13.00 - 13.20	8А, 8К, 9К
14.00 - 14.20	6А, 7А
Обеды	

11.50 - 12.05	3А, 3Б, 4Б, 10, 11
12.45 - 13.00	2А, 5А, 6А
13.40 - 14.00	7А, 7К, 8А, 8К, 9К

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа № 3»
Кулундинского района Алтайского края**

**График питания обучающихся
МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Воздвиженская СОШ**

Время	Классы
9.50 – 10.00	1 класс
10.00 - 10.20	2-4 классы
11.00 - 11.20	5-8 классы
11.20 – 11-30	9-11 классы

**График питания обучающихся с ОВЗ
МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Воздвиженская СОШ**

Завтраки	
Время	Классы
9.50 – 10.00	
10.00 - 10.20	3
11.00 - 11.20	5,7
Обеды	
9.50 – 10.00	
10.00 - 10.20	45
11.00 - 11.20	
12.00 - 12.20	3,5,7

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа № 3»
Кулундинского района Алтайского края**

График питания обучающихся
МБОУ «Кулундинская СОШ №3», филиал Константиновская СОШ

Время	Классы
10.00 – 10.15	1-4
10.55 - 11.10	6-8

**ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕБЛОКА
на 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура контроля)	Ответственные лица(органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации	Нормативно-правовая база
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Качество поступающего сырья.	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: сроки годности, масса, информация о пищевой и энергетической ценности продукта;	Место разгрузки продуктов.	Каждая поступающая партия, ежедневно	Входной, визуальный, документальный контроль	Заведующая складом, Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством	Товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Акт при выявлении нарушений.	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.4.5.2409-08
1.1.Качество готовой пищевой продукции	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной	Место разгрузки продуктов.	Каждая поступающая партия, ежедневно	Входной, визуальный, документальный контроль	Заведующая складом, бракеражная комиссия, комиссия по	Товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.

	<p>документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: сроки годности, масса, информация о пищевой и энергетической ценности продукта;</p> <p>Контроль за органолептическим и показателями качества и безопасности продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция.</p>		о		контролю за организацией и качеством	соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Акт при выявлении нарушений.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.4.5.2409-08
2.Контроль за условиями транспортировки	Наличие санитарного паспорта на транспорт, специальной одежды у сопровождающего, личной медицинской книжки.	Место разгрузки продуктов	Каждая партия. 1 раз в месяц	Входной, визуальный контроль; документальный контроль.	Заведующая складом, комиссия по контролю за организацией и качеством	Акт при нарушении условий транспортировки.	Приказ Министерства здравоохранения от 14.04.2000г. № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
3.Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции).	Контроль за сроками и условиями хранения пищевых продуктов в складских помещениях (измерения температуры и относительной влажности);	Кладовые	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль	Заведующая складом, повар, мед.сестра, ответственная за питание, бракеражная комиссия по контролю за	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. Акт при нарушении.	СПН № 2.3.6.1079-01 СаНПиН № 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СаНПиН № 2.3.2.1940-05 СаНПиН № 2.4.202 СаНПиН. 2.4.5.2409

	исправностью холодильного оборудования и правильностью установки температуры в камерах и холодильных шкафах				организацией и качеством		
4.Суточная проба	Хранение не менее 48 часов.	Пищеблок	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль, отбор суточной пробы в маркированную посуду	повар, мед.сестра, ответственная по питанию, бракеражная	Журнал бракеража готовой продукции. Акт при нарушении.	ФЗ № 53 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ГОСТ 51074-97 СанПиН. 2409-08, приложение 11
6.Столовая посуда, кухонный инвентарь.	Контроль за качеством мытья столовой и кухонной посуды.	Пищеблок	2 раза в год	Визуальный контроль.	повар, мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акт проверки.	СП № 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5. 2409-08 СанПиН № 2.4.2.1178-02
7.Поточность производственных процессов.	Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды, инвентаря, тары.	Пищеблок	Ежедневно	Технологический контроль	повар, мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Акт при нарушениях.	СП № 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5. 2409-08 СанПиН № 2.4.2.1178-02
8.Санитарная	Контроль сменяемости	Пищеблок	Еженедельно	Визуальный контроль	Мед.сестра, ответственная по	Акт при нарушениях.	СП № 2.3.6.1079-01, СанПиН

одежда	санитарной одежды и организации стирки.			осмотра персонала	питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, кастелянша		№ 2.4.2.1178-02
9.Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурного режима п/ф, готовых продуктов; холодильного оборудования	1. Контроль за полнотой, правильностью и своевременностью оформления (ведения) документации, контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях; соблюдением правил личной гигиены. 2. Контроль осмотра персонала.	Пищеблок	Ежедневно	Документальный, визуальный, инструментальный, технологический контроль	повар, кладовщик, мед.сестра, ответственная по питанию, ст.медсестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Вся документация пищеблока. Журнал температурного режима Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.	СП № 2.3.6.1079-01 СаНПиН 2.4.5. 2409-08 СаНПиН № 2.4.2.1178-02
10.Технология производства пищевой продукции.	1.Контроль за технологией приготовления кулинарной продукции, в т.ч. режимом дефростации и холодной обработки продуктов, режимами тепловой обработки продуктов, обработки яиц;	Пищеблок	Ежедневно	Технологический, документальный, визуальный контроль.	повар, мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Технологические карты, сборники рецептов, ГОСТы, ТУ, ТИ. Акт проверки.	СП № 2.3.6.1079-01 СаНПиН 2.3.2. 1940-05 СаНПиН № 2.4.2.1178-02 СаНПиН № 2.4.5. 2409-08 ГОСТ Р 50763-95; Действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию.

	<p>соответствие норм закладки продуктов; соответствие норм порционной раздачи.</p> <p>2.Контроль за правильностью оформления технологической документации, за наличием необходимой нормативно-технической документации.</p> <p>3.Наличие санитарной маркировки оборудования, инвентаря; использование различного оборудования для различных целей.</p> <p>4.Контроль за соблюдением санитарно-технологических требований при производстве продукции.</p>		1 раз в 6 месяцев				
			1 раз в 6 месяцев				
			1 раз в 6 месяцев				
<p>12.Производственная среда. Условия труда на рабочих местах. Санитарно-противоэпидемиологический режим.</p>	<p>1. Контроль за состоянием производственной среды и условиями труда. Физические факторы:</p>	Пищеблок	Ежедневно	<p>Визуальный, технологический, инструментальный контроль.</p> <p>Технический</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ, повар, комиссия по контролю за организацией и качеством</p>	<p>Журнал инструментального контроля, учет аварийных ситуаций</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03«Гигиенические требования к естественному,</p>

	<p>микроклимат, уровень освещенности.</p> <p>2. Контроль за состоянием помещений (производственных, подсобных, складских). (Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности).</p> <p>3. Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации.</p>		<p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год</p> <p>Постоянно</p>	контроль.	питания,		<p>искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».</p> <p>СП 2.04.05-91</p> <p>Закон РФ «О санитарно-противоэпидемиологическом благополучии».</p>
13.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися.	<p>1.Контингент обучающихся.</p> <p>2.Режим питания.</p> <p>3.Гигиена приема пищи.</p>	Школьная столовая.	Ежедневно		Заместитель директора по ВР, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Приказ об организации питания обучающихся. График приема пищи, утвержденный директором школы, акты по проверке организации питания школьной комиссии.	СанПиН 2.4.5. 2409-08