**МОУ «Васильевская основная общеобразовательная школа»**

**ПРИКАЗ**

**01 сентября 2023 года №126**

**«Об организации питания**

**учащихся в 2023-2024 учебном году»**

В соответствии со статьёй 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьёй 15 Закона Белгородской области от 31 10. 2014 года № 314 (с изменениями от 02.07.2020 г. № 497) «Об образовании в Белгородской области», во исполнение приказов УО от 07.08.2023 №209-11-780 года, от 22.06.2023 года № 209-11- 713 и в целях создания условий для 100-процентного охвата горячим питанием учащихся и с целью координации и проведения мониторинга по организации питания в МОУ «Васильевская основная общеобразовательная школа», охраны и укрепления здоровья учащихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Назначить следующих лиц ответственными за организацию качественного питания в МОУ «Васильевская основная общеобразовательная школа» завхоза – Заболотских Я.Е., заместителя директора Гретченко Т.М.

**2.Ответственным:**

2.1.Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии требованиями нормативных, правовых документов с соблюдением основных принципов организации рационального, сбалансированного питания, с учетом различных возрастных категорий.

При организации горячего питания руководствоваться:

Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Законом Белгородской области от 31 10. 2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области» (с изменениями от 02.07.2020 г. № 497) ;

- постановлением Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области»;

- постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками 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»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-  СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- приказами управления образования администрации Ракитянского района:

приказ управления образования № 145 от 11.02.2021г. .«Об утверждении положения об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Ракитянского района»№ 209-11-817 от 31 .08. 2020 г. «О мерах по реализации медико-профилактических мероприятий в образовательных организациях Ракитянского района в период распространения новой коронавирусной инфекции»;

№ 2511 от 28.11.2018 г. «О переводе на безналичный расчет за питание обучающихся общеобразовательных учреждений»;

 № 826 от 07.06.2018 г. « Об усилении контроля за организацией питания детей в дошкольных образовательных организациях»;

-письмами департамента образования Белгородской области :

-методическими рекомендациями утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организациях» МР 2.4.0179-20 от18 05.2020 г. ;

- методическими рекомендациями утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от18 05.2020 г.;

-методическими рекомендациями «Медико-профилактических мероприятий организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» утвержденных ФГАУ «Национальным медицинским исследовательским центром здоровья детей» Минздрава России от 14 августа 2020 года.

-методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 30 декабря 2019 года;

**2.2.Организоватьс 01.09.2023 года в школе двухразовое горячее питание** для обучающихся 1-9 классов в количестве **38 человек** в соответствии с Примерным 10-дневным меню для организации питания учащихся в возрасте от 7 до 15 лет утверждённым директором школы.

2.2.1. Для обучающихся 1- 4 классов: бесплатные горячие завтраки на сумму не менее 60,84 руб. в день за счет средств федерального бюджета, муниципального бюджета на одного обучающегося в течение пяти рабочих дней.

2.2.2. Для обучающихся 5- 9 классов: бесплатные горячие завтраки на сумму не менее 60,84 руб. в день на одного обучающегося в течение пяти рабочих дней за счет муниципального бюджета.

2.2.3.Для обучающихся 1 - 9 классов, имеющих «категорию ребенок- инвалид», дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) организовать бесплатное горячее питание (обед) на сумму 68 руб. в день на одного обучающегося в течение пяти рабочих дней за счет муниципального бюджета.

2.2.4.Для обучающихся 1-4 класса из многодетных семей (обеды) на сумму 68,00 рубля из областного бюджета, 5 - 11 классов из многодетных семей организовать бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) на сумму 128,84 руб. в день на одного обучающегося в течение пяти рабочих дней ( 114 руб. из областного бюджета и 14 руб. 84 коп. за счет муниципального бюджета).

2.2.5.Обеспечить единый подход к организации питания для всех категорий детей.

2.2.6.Организовать горячее питание воспитанников детских садов согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 на общую сумму 87 рублей 95 копеек в день на одного воспитанника.

**3.Назначить Заболотских Я.Е. ответственным лицом:**

- за осуществление контроля качества поступающей в образовательное учреждение продовольственной продукции;

- за работой в федеральной государственной информационной системе «Меркурий». Осуществлять постоянный контроль за работой в информационной системе «Меркурий», своевременно делать отметку о погашении поступающей продукции.

**3.1. Назначить классных руководителей ответственными:**

- за осуществление работы по внедрению и функционированию системы безналичной оплаты школьного питания.

- за посещаемостью детей, заполнением табелей ежедневного учёта.

**4.Завхозу школы Заболотских Я.Е.**

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания учащихся;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо - и теплоснабжения;

- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора или незамедлительно ставить в известность поставщика, управление образование, требовать заменить некачественные продукты;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов;

- вести необходимую документацию;

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Управления образования.

5.Старшему повару Ткаченко Е.В.:

5.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.2. При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;

- включать набор продуктов для питания работников;

- изменения в меню вносить только с разрешения директора школы;

- в меню ставить подпись старшего повара;

- представлять меню для утверждения директору школы до 15.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- ежедневно в 8.20 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока;

6.Поварам: Ткаченко Е.В., Труновой Л.В.

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

- своевременно раздавать второе блюдо;

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов в котел в соответствии с меню-требованием;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией;

- раздеваться и хранить личные вещи в специально отведенном месте (раздевалке);

7.На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции, инструкции по видам работ;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- медицинскую аптечку;

- суточную пробу;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал бракеража поступивших продуктов.

8. В обязанности старшего повара Ткаченко Е.В. вменить ведение документации:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- обеспечить наличие медицинской аптечки;

- присутствовать при закладке основных продуктов в котел в соответствии с меню-требованием;

- снимать пробы с готовой продукции;

- контроль за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;



***Приложение
к приказу №126 от 01.09.2023г***

**Список обучающихся, получающих бесплатные завтраки**

**1 класс**

1Федорова Мария

2.Чобанов Дмитрий

**2 класс**

1.Борзенков Ефим

2.Власенко Степан

3.Рябцев Данил

4.Фирсов Алексей

5.Протонин Андрей

6.Кайдалова Алина

**3 класс**

1.Бражник Игорь

2.Власенко Илья

3.Сафонова Таисия

4.Ушакова Елизавета

**4 класс**

1.Чобанов Тимур

2.Лукьянович Маргарита

3.Маширов Игорь

4.Федорова Кира

**5 класс**

1.Куроцапова Вера

2.Пшеничникова Анастасия

3.Лукьянович Евгений

4.Ткаченко Евгений

5.Быков Анатолий

6.Ушаков Алексей

7.Васильев Михаил

8.Самолюк Екатерина

**6 класс**

1. Проскурнин Ярослав

2. Дудкин Матвей

3.Федоров Глеб

**7класс**

1. Власенко Олег

2.Жирков Даниил

**8 класс**

1.Самолюк Евгений

2.Дейнеко Кирилл

**9 класс**

1.Васильев Николай

2.Дудкин Кирилл

3.Куроцапов Владимир

4.Пономарев Сергей

5.Ткаченко Дарья

6.Шахова Полина

7.Ильичев Никита

**Итого: 38 человека**

***Приложение
к приказу №126 от 01.09.2023г***

**Список обучающихся из многодетных семей, получающих бесплатные обеды**

1.Федорова Мария – 1 класс

2.Власенко Степан 2 класс

3.Власенко Илья 3 класс

4.Протонин Андрей – 2 класс

5.Лукьянович Маргарита 4 класс

6.Федорова Кира 4 класс

7.Быков Анатолий - 5 класс

8.Куроцапова Вера - 5 класс

9.Лукьянович Евгений - 5 класс

10.Самолюк Екатерина - 5 класс

11. Федоров Глеб 6 класс

12. Самолюк Евгений – 8 класс

13.Проскурнин Ярослав – 6 класс

14.Куроцапов Владимир 9 класс

***Итого: 14 человек***

**Список учащихся с ОВЗ -**  Дудкин Матвей - 6 класс

 – Жирков Даниил – 7 класс

 **Итого:** **2 человека**

***Приложение
к приказу №126 от 01.09.2022г***

**Список учащихся, получающих обеды за родительскую плату**

**1 класс**

1.Чобанов Дмитрий

**2 класс**

1.Борзенков Ефим

2.Рябцев Данил

3.Фирсов Алексей

4.Кайдалова Алина

**3 класс**

1.Бражник Игорь

2.Сафонова Таисия

3.Ушакова Елизавета

**4 класс**

1.Чобанов Тимур

3.Маширов Игорь

**5 класс**

2.Пшеничникова Анастасия

4.Ткаченко Евгений

6.Ушаков Алексей

7.Васильев Михаил

**7класс**

1. Власенко Олег

**8 класс**

1.Дейнеко Кирилл

**9 класс**

1.Васильев Николай

2.Дудкин Кирилл

3.Пономарев Сергей

4.Ткаченко Дарья

5.Шахова Полина

6.Ильичев Никита

**Итого: 22 человека**

***Приложение***

***к приказу №126 от 01.09.2023г***

*Утверждаю*

 *Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.М.Гончарова*

**ГРАФИК ЗАКЛАДКИ**

Основных продуктов питания, выписанных в меню-требовании

в котёл на пищеблоке МОУ «Васильевская основная общеобразовательная школа»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дни недели | Продукты | Время завтрак | Время обед |
| Понедельник-пятница | По меню | 8-30 | 12-00 |

***Приложение***

***к приказу №126 от 01.09.2023г***

**Журнал по контролю закладки продуктов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дни недели | Продукты | Подписи членов комиссии | Примечание |
|  | По меню |  |  |

***Приложение***

***к приказу №126 от 01.09.2023 г***

**Мониторинг организации питания**

1.Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

а)договоры с поставщиками продуктов питания;

б) положение об организации школьного питания;

в) локальные акты об организации горячего питания в школе;

- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда, молока в рацион питания школьников;

-приказ о льготном питании;

- приказ о распределении обязанностей среди администрации общеобразовательного учреждения;

-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);

- приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;

-приказ о режиме работы столовой;

-приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед);

-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке;

2.Создание условий для организации питания в общеобразовательном учреждении:

А) наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания,

позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;

б) наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде и тарелкам ( в двух экземплярах);

в) наличие с соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);

г)санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся горячим питанием;

-питание обучающихся в субботник дни (охват питанием, источники финансирования);

Ж)обеспечение интервалов между приемами пищи (не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов).

3.Система контроля качества питания школьников в общеобразовательном учреждении:

а) прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательном учреждении, наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии);

б) работа приемочных комиссий (приказ, наличие актов возврата продукции, не прошедшей входной контроль качества);

в)обеспечение требований к организации питьевого режима;

г) производители и поставщики продовольственного сырья и продукции, используемых в

школьном питании, ценообразование;

д) участие медицинских работников в контроле за организацией питания, том числе

за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи; ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, ведение ведомости контроля питания; контроль витаминизации блюд;

е) оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трехчеловек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);

ж) наличие результатов лабораторно-инструментальных исследований на качество и безопасность продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на

учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательного учреждения, организациях сельскохозяйственного назначения, учет, расценка, качественное удостоверение, акты лабораторного исследования;

з) Организация контроля за качеством организации питания со стороны администрации образовательного учреждения (совещания, заседания, семинары).

4.Финансирование школьного питания и учет продуктов питания на школьном пищеблоке:

а) источники финансирования школьного питания;

б) размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;

в)ведение табеля ежедневного учета питающихся;

г) средняя стоимость питания в день 1 обучающегося (завтрак, обед);

д) организация питания льготных категорий обучающихся, размер денежных компенсаций.

5.Соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в общеобразовательном учреждении:

а) наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся ( 7-11, 12-15 лет), согласованного с руководителями общеобразовательного учреждения и территориального органа Роспотребнадзора;

б) наличие ежедневного меню ( в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

в) включение в ежедневный рацион питания меда (10 гр) и молока (200 мл);

-наличие и ведение в соответствии с СанПиНами:

-журнал здоровья;

-журнал бракеража готовой продукции;

-журнал регистрации неисправности технологического оборудования;

-журнала витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнала учета температурного режима холодильного оборудования;

-ведомости контроля за питанием;

6.Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:

а) проведение классных часов, индивидуальных бесед, семинаров, деловых игр, викторин и др.

б) ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования и принятые меры);

в) наличие разделов «школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию;

г) реализация программы «Разговор о правильном питании».

 ***Приложение №***

***к приказу №126 от 01.09.2023г***

**Режим работы столовой в 2023-2024 учебном году**

Рабочие дни: понедельник - пятница **с  7.00  до 14.00**Выходной: суббота и воскресенье

**МОУ «Васильевская основная общеобразовательная школа»**

**ПРИКАЗ**

 **01 сентября 2023 года №127**

**«О создании общественной комиссии»**

 Для осуществления контроля над организацией и качеством питания школьников на 2023- 2024 учебный год в МОУ «Васильевская основная

общеобразовательная школа»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Создать общественную комиссию по организации и качеству питания

 школьников в следующем составе:

1.1. Гретченко Т.М. – заместителя директора - председатель комиссии;

1.2. Николаевой Л.И. председателя ПК – заместитель председателя;

1.3. Заболотских Я.Е. – завхоза школы - член комиссии:

1.4. Чобанова Евгения Викторовна – председатель родительского комитета – член комиссии;

1.5.Дудкиной Н.Н. – члена Управляющего совета – член комиссии.

2. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

 Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.М.Гончарова

С приказом ознакомлены:

 1.Гретченко Т.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 2. Николаевой Л.И. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 3. Заболотских Я.Е.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 4. Чобанова Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 5.Дудкина Н.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_