

ПРИКАЗ

01.09.2023 года

№384

Об организации горячего питания обучающихся в 2023-2024 году

В соответствии с приказом МКУ «Управление образования» от 09.01.2023 №04 «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений Ивнянского района в 2023 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 декабря 2023 года № 250 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

Приказываю:

1. При организации горячего здорового питания школьников в МБОУ «Покровская ООШ» во втором полугодии 2022-2023 году руководствоваться региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Белгородской области, утвержденных приказом департамента образования области от 24 ноября 2021 года № 3443 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся». В рамках стандарта руководствоваться меню для двух возрастных групп 7-11 лет и 12-17 лет, разработанным научным сообществом ФГБОУ «Московский государственный университет пищевых производств».

2. Для обучающихся МБОУ «Покровская ООШ» организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использования в каждый прием пищи горячих блюд.

3. Питание обучающихся школы с 1 сентября 2023 года производить из расчета:

Ежедневные горячие завтраки с включением горячего блюда и горячего напитка:

- для обучающихся 1-4 классов за счет средств софинансирования федерального и местного бюджетов на сумму 60,84 рубля в день на каждого ребенка;

- для обучающихся 5-9 классов за счет средств местного бюджета на сумму 60,84 рубля в день на каждого ребенка.

4. Обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) обучающихся 1-9 классов не реже 1 раза в неделю, исходя из фактически сложившейся стоимости по итогам проведения закупочных процедур.

5. Рассчитывать стоимость обедов за счет привлечения родительских

средств, исходя из сложившейся стоимости питания.

6. Организовать горячее питание обучающихся из социально незащищенных семей, исходя из режима работы школы, за счет субвенций областного бюджета, средств местного бюджета из расчета:

-обучающихся из многодетных семей в размере 114 рублей в день на 1 обучающегося, за счет областных бюджетных средств (Социальный кодекс Белгородской области). В целях недопущения ухудшения качества питания обучающихся, разницу стоимости питания компенсировать за счет средств местного бюджета;

-обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов обеспечить бесплатным двухразовым горячим питанием за счет средств местного бюджета исходя из сложившейся стоимости питания;

- школьников из малоимущих семей, детей одиноких матерей и детей, оставшихся без попечения родителей обеспечить горячим обедом на льготных условиях за счет средств местного бюджета в размере 45 процентов от родительской платы.

7. Для обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих образование на дому в соответствии с медицинскими заключениями дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств, организовать выдачу продуктовых наборов исходя из фактической стоимости двухразового питания в день на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательной организации в соответствии с Порядком выдачи продуктовых наборов.

8. Выдачу продуктовых наборов осуществлять продуктами, рекомендуемыми 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 вышеназванного нормативного документа.

9. Исключить ежедневное включение натурального мёда в объеме 10 грамм.

10. Завхозу Наумовой Е.В:

- 10.1. Назначить ответственной за исправность технологического оборудования, за санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке, за осуществлением контроля качества поступающей в образовательное учреждение продукции.

- 10.2. Осуществлять ведение учетной документации пищеблока в соответствии с приложениями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 постоянно.

- 10.3. Повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;
- контроль за обеспечением соблюдения работниками пищеблока санитарно-гигиенических норм и правил;
- контроль за организацией утреннего фильтра с контролем температуры тела, признаками инфекционных заболеваний работников пищеблока и с обязательным отстранением от нахождения в учреждении в случае выявления заболевания;
- контроль за качеством поставок продуктов питания в образовательное учреждение, проверкой сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, составлением акта приема-передачи продуктов питания;

- контроль за условиями хранения, соблюдением товарного соседства, сроками годности реализуемых пищевых продуктов и готовой продукции;
- контроль за исправностью технологического оборудования пищеблока;
- контроль за работой бракеражной комиссии, ответственной за качество питания обучающихся;
- в полном объеме проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки пищеблока, регулярного вывоза мусора пищевых и бытовых отходов;
- за отбором и хранением суточных проб. Отбор суточной пробы должен осуществляться в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, бутерброды и т.д.) должны оставаться поштучно, в объеме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 С до + 6 С.

- Обеспечить своевременное прохождение курсовой подготовки поваров.
- Осуществлять на регулярной основе контроль качества поступающей в учреждение продовольственной продукции.

11. Шеф-повара Акиньшину И.А. назначить ответственной за организацию питания обучающихся, за организацию льготного питания и ежедневно размещать меню на платформе ЕСХД «Мониторинг питания».

12. Социальному педагогу Пузановой Д.С. в рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе.

13. Ответственной за школьный сайт Черняевой К.В обновить разделы «Школьное питание» на сайте школы, далее в ежедневном режиме размещать актуализированную информацию об организации горячего питания школьников, а также фотоотчеты.

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

15. Утвердить режим работы столовой и график питания обучающихся в 2022-2023 учебном году с соблюдением социальной дистанции. Отпуск горячего питания обучающимся организовать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут.

№ класса	Время	
	Завтрак	Обед
1 класс	9.05-9.25	12.15-12.35
2 класс	9.10-9.30	12.20-12.40
3-	9.10-9.30	12.20-12.40

4 классы		
5 класс	9.10-9.30	12.20-12.40
6 класс	10.10-10.30	13.20-13.40
7 класс	10.10-10.30	13.20-13.40
8 класс	10.30-10.50	13.40-14.00
9 класс	10.30-10.50	13.40-14.00

16. Продолжить выполнение мероприятий государственной программы «Развитие образования Белгородской области», направленных на совершенствование системы питания в общеобразовательной организации:

- обеспечить охват не менее 99,7 % обучающихся горячим здоровым питанием;
- охват обучающихся по образовательным программам начального общего образования сбалансированным горячим питанием должен составлять 100%;
- по медицинским показаниям на основании заявления от родителя и документов, подтверждающих наличие у ребенка заболевания, обеспечить специализированное диетическое питание для школьников, имеющих заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании;
- активизировать информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок);
- включать в рацион питания школьников продукты повышенной пищевой ценности, в том числе продукты, обогащенные макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами, соль поваренную пищевую йодированную;
- организовать участие педагогов и работников пищеблока в областных и муниципальных семинарах, конкурсах, круглых столах по обмену опытом;
- обеспечить участие всех обучающихся с 1 по 6 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании»;
- проводить мониторинг организации горячего питания;
- в системе проводить мероприятия, конкурсы, детские праздники, Дни национальной кухни, исследовательские проекты, направленные на формирование здорового образа жизни и питания школьников;
- в рамках реализации учебных программ по биологии, химии, основам безопасности жизнедеятельности проводить обучение школьников культуре и основам здорового питания;
- обеспечить проведение родительских лекториев, собраний, по проблеме формирования у детей основ культуры питания, как составляющей здорового образа

жизни и другие.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Я.В. Чаусова