



Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное  
учреждение  
«Беляевская средняя  
общеобразовательная школа»  
Оренбургской области  
Беляевского района

## ПРИКАЗ

28.08.2020 № 72  
с.Беляевка

### Об организации горячего питания

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования и повышения эффективности системы организации школьного питания, улучшения качества питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций района, согласно приказа отдела образования № 211 от 29.07.2020 «Об организованном начале 2020-2021 учебного года в общеобразовательных организациях Оренбургской области», приказа отдела образования № 226 от 28.08.2020 «Об организации горячего питания в образовательных организациях Беляевского района», Положения «Об организации питания учащихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях Беляевского района», утвержденного постановлением администрации района от 15.06.2020 № 624-п, для реализации подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Беляевского района» муниципальной программы «Развитие системы образования Беляевского района на 2017 - 2020 годы», утвержденной постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области от 28.11.2016 № 800-п.

Приказываю:

1. Начать работу школьной столовой с 01.09.2020 года
2. Назначить ответственным за организацию питания шеф-повара Андрееву Е.В.
3. Шеф-повару Андреевой Е.В.

- 3.1. Организовать 2-х разовое горячее питание для обучающихся (завтрак и обед) согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.2. Организовать 4-х разовое питание для воспитанников дошкольных групп согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.3. Питание (горячие завтраки) обучающихся организовать за счет средств областного бюджета (8 рублей), компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета (3 рубля 45 копеек), средств родителей (законных представителей) с 5-11 класс – 26 рублей 67 копеек, за каждый день фактического посещения на каждого обучающегося.
- 3.4. Обеспечить детей и подростков в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии.
- 3.5. Питание обучающихся организовать согласно примерного меню, утвержденного руководителем образовательной организации и согласованного с ЮТО управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.
- 3.6. Питание воспитанников дошкольных групп организовать согласно единого примерного меню, утвержденного директором МБОУ «Беляевская СОШ».
- 3.7. Организовать щадящее питание для детей, страдающих хроническими заболеваниями органов пищеварения и эндокринной системы.
- 3.8. Организовать обогащение готовых блюд школьного и дошкольных пищеблоков витаминами (проведение ежедневной «С – витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использовать для питания детей продукты, обогащенные витаминами и микронутриентами).
- 3.9. Обеспечить высокое качество и безопасность питания обучающихся и воспитанников, в том числе в части улучшения рациона школьного питания (по качественному и количественному составу), расширения ассортимента продуктов питания.
- 3.10. Увеличить удельный вес сельскохозяйственных предприятий, участвующих в поставке продуктов питания в школьную столовую.
- 3.11. Участвовать в проведении конкурсного отбора предприятий, обеспечивающих поставки пищевых продуктов в школьные столовые.
- 3.12. Обеспечить на каждом пищеблоке наличие санитарных правил и другой необходимой документации, выполнение требований санитарных правил всеми работниками.
- 3.13. Обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения,

проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и т.п..

- 3.14. Привести условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.
  - 3.1. Обеспечить исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и на пищеблоках.
4. Утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график организации питания на переменах, график дежурства педагогов, порядок оформления заявок на продукты) (приложение 1).
5. Назначить ответственным лицом осуществляющим контроль за организацией питания в школе директора школы Пустобаеву О.А.
  - 5.1. осуществлять контроль за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, за санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала.
  - 5.2. осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников,
  - 5.3. осуществлять контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
6. Назначить ответственными лицами за организацию питания по классам **классных руководителей**, в дошкольных группах **воспитателей дошкольных групп**.
7. Заместителю директора по ВР Акоюн Г.В. совершенствовать систему просветительской работы по организации рационального питания. Обеспечить формирование у детей школьного возраста культуры здорового питания посредством повышения уровня информированности детей, родителей, учителей по вопросам полноценного питания.
8. Создать бракеражную комиссию для оценки качества блюд в составе:
  - медицинский работник – Макаева Л.С. (по согласованию)
  - воспитатель дошкольной группы – Капица Н.Г.
  - воспитатель дошкольной группы – Кафтан Л.А.
  - шеф-повар – Андреева Е.В.
  - зам.директора по ВР – Акоюн Г.В.
  - дежурный учитель
  - представитель родительского комитета – Романова Г.В.
9. В обязанности бракеражной комиссии вменить:
  - присутствовать при закладке продуктов и проводить контрольное взвешивание выхода блюд (1-2- раза в месяц)
  - проводить ежедневную оценку качества блюд по органолептическим показателям путем снятия проб приготовленной пищи и записью результатов в журнале бракеража готовой продукции
  - вести контроль за правильностью приготовления и использования дезинфицирующих и моющих средств на складе, кухне и в обеденном зале

10. Организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования и назначить шеф-повара Андрееву Е.В. ответственным за его организацию.

11. Принять меры для улучшения профессионально-кадрового состава работников пищеблоков, обеспечить прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

12. Шеф повару Андреевой Е.В. обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражный журнал сырой продукции, журнал меню (в соответствии с санитарными правилами), журнал посещаемости завтраков и обедов и другие бухгалтерские документы).

13. Медицинскому работнику Макаевой Л.С. обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы готовой продукции, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с санитарными правилами).

14. Утвердить порядок питания учащихся (режим работы столовой, график организации питания на переменах, график дежурства учителей).

15. Организовать контроль за обеспечением питания обучающихся комиссией, в составе:

Пустобаева О.А. – директор школы

Акопян Г.В. – заместитель директора по ВР

Макаева Л.С. – медицинский работник (по согласованию)

Бреус Д.Ю. – председатель Управляющего Совета школы

Романова Г.В. – член родительского комитета школы

- контроль обеспечения питанием обучающихся осуществлять не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составлять акты, справки.

16. Дежурный учитель обязан:

а) контролировать график посещения столовой учащимися. Порядок во время приема пищи;

б) контролировать наличие меню на каждый день, санитарное состояние обеденного зала;

в) проводить бракераж приготовленной пищи.

15. Заведующему хозяйством Ершовой Н.И. следить за обеспеченностью пищеблоков моющими и дезинфицирующими средствами.

16. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

О.А.Пустобаева