

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8»
ЛЕВОКУМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

01 сентября 2023 года

№ 115- од

с. Приозерское

Об организации питания в образовательном учреждении

На основании приказа отдела образования администрации Левокумского муниципального района Ставропольского края №377-од от 31.08.2022 года «Об организации питания учащихся образовательных организаций Левокумского муниципального округа в I полугодии 2023-2024 учебного года», в целях организации рационального и сбалансированного питания в образовательном учреждении на основе современных технологий, для усиления контроля за организацией питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Определить стоимость льготного питания на 1 ребенка в сумме: завтрак-44,80руб.(5-9кл.); детям, родители которых участники СВО-88,66 руб.; дети-инвалиды, дети-инвалиды со статусом ОВЗ-139,40 руб. (завтрак-67,10 руб., обед- 72,30 руб.)
2. Утвердить:
 - 1.1. График питания учащихся на 2023-2024 учебный год (приложение № 1)
 - 1.2. График дежурства в столовой администрации (приложение № 2)
 - 1.3. Состав бракеражной комиссии (приложение № 3)
 - 1.4. Правила поведения в столовой (приложение № 4)
 - 1.5. Состав общественного совета по питанию (приложение № 5)
 - 1.6. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников (приложение №6)
3. Назначить Гвоздикову Светлану Викторовну –заместителя директора по ВР, Андрееву Н.В – соц.педагога– ответственными за организацию питания школьников
4. Организовать питание со 100% охватом учащихся следующим образом:
 - 4.1. Бесплатное питание для учащихся 1-4 классов
 - 4.2. Горячее питание на пожертвование родительских средств.
5. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 9 классов:
 - 5.1. За обеспечение 100% охвата учащихся горячим питанием

- 5.2. Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой
 - 5.3. Проведение классного часа о культуре питания
 - 5.4. Проведение родительского собрания и индивидуальных бесед с родителями о культуре питания
 - 5.5. Сопровождение учащихся в столовую в соответствии с графиком питания
 - 5.6. Жизнь и здоровье учащихся во время посещения столовой
6. Дежурным администраторам осуществлять контроль за организацией питания и дежурством в столовой на каждой перемене
7. Андреевой Н.В., ответственной за организацию горячего питания:
- 7.1. Для определения учащихся на льготное питание подготовить:
 - Акты обследования семьи
 - Справки о составе семьи (для неимеющих статус «малообеспеченных»)
 - Сформировать основной и резервный список учащихся, имеющих право на льготное питание.
 - 7.2. Организовать посещение столовой представителями общественного совета по питанию с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд
 - 7.3. Организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и качества предлагаемых блюд
8. Гаджиевой П.Х, заместителю директора по АХЧ, контролировать:
- 8.1. Санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке
 - 8.2. Исправность технологического оборудования
 - 8.3. Применение разрешенной к использованию посуды и мебели
 - 8.4. Наличие маркировки уборочного инвентаря
 - 8.5. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования
 - 8.6. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения
9. Заведующей столовой Магомедовой Х.К. руководствоваться инструкцией (приложение №7)
- 9.1. При закупке продуктов питания у физических лиц руководствоваться котировками, цен на прилагаемые товары.
 - 9.2. Принять меры соблюдению соотношений в горячих завтраках БЖУ.
 - 9.3. В соответствии с инструктивно-методическими указаниями № 624-66 выдерживать ассортимент блюд, вымогающих в себя мясо, рыбу, молоко, молочные продукты, овощи, зелень.
 - 9.4. Использовать при приготовлении пищи только йодированную соль.

Приложение № 1
к приказу № 115-од от 01.09.2023 года

График
питания учащихся МКОУ СОШ№8
в столовой на 2023- 2024 учебный год

№ п\п	класс	Количество учащихся	Время приема пищи
1	1	27	10.00-10.20
2	2	21	10.00-10.20
3	3	18	10.00-10.20
4	4	20	10.00-10.20
5	5	18	11.00-11.20
6	6	14	11.00-11.20
7	7	18	11.00-11.20
8	8	20	11.00-11.20
9	9	23	11.00-11.20
	Итого	176	
		Обед начальных классов	
	1-4 х классов		13.00-13.20
	Итого	86	

года

График дежурства
администрации в школьной столовой

День недели	Дежурный администратор	Дежурный учитель
Понедельник	Гвоздикова Светлана Викторовна	Заместитель директора по ВР
Вторник	Сулейманова Раисат Гасановна	Заместитель директора по УВР
Среда	Ковалева Валентина Анатольевна	Директор
Четверг	Гвоздикова Светлана Викторовна	Заместитель директора по ВР
Пятница	Сулейманова Раисат Гасановна	Заместитель директора по УВР

Приложение № 3
к приказу № 115-од от 01.09.2023 года

Состав бракеражной комиссии: 01.09.2023года

Гвоздикова Светлана Викторовна – зам директора по ВР
Андреева Наталья Валерьевна – соцпедагог
Хабибова Салимат Магомедовна – мед.сестра

Правила поведения в школьной столовой МКОУ СОШ № 8

1. Обучающиеся находятся в столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время
2. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь
3. Пища принимается за столами. Есть стоя, и выносить пищу из столовой нельзя
4. Ученик соблюдает нормы гигиены и санитарии
 - Перед едой и после моет руки с мылом и высушивает их;
 - Не принимает пищу и питье из одной посуды с другими;
 - Не пользуется вместе с другими столовыми приборами;
 - Кладет еду на тарелку, а не на поверхность стола;
 - Не оставляет за собой на столах грязную посуду
5. Обучающимся нельзя ставить и класть на поверхность столов учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности
6. Порядок в столовой поддерживает дежурный учитель, ответственный за организацию бесплатного питания. Требования взрослых, не противоречащие законам Российской Федерации и Уставу школы, выполняются обучающимися беспрекословно
7. Ученики соблюдают во время приема пищи культуру питания:
 - Едят осторожно, не обжигаясь;
 - Столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования
 - После еды используют салфетки;
 - Не разговаривают, тщательно пережевывают пищу;
 - Грязную посуду сдают на мойку;
 - Благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема

Состав Общественного Совета по питанию
МКОУ СОШ № 8

1. Ковалева Валентина Анатольевна – председатель Совета, директор школы
2. Гвоздиков Светлana Викторовна – заместитель председателя Совета, заместитель директора по ВР
3. Хабибова Анисат Омаровна – председатель родительского комитета
4. Исакова Сакинат Абдуллаевна – повар школьной столовой
5. Андреева Наталья Валерьевна – социальный педагог

Инструкция

для заведующей столовой при организации питания учащихся

1. Контроль за санитарным режимом пищеблока.
 - 1.1. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах.
 - 1.2. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
2. Контроль за организацией приема пищи.
 - 2.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
 - 2.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
 - 2.3. Объемы и температура блюд
3. Оценка качества питания.
 - 3.1. Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд.
 - 3.2. Ежедневное составление меню-раскладки.
 - 3.3. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).
 - 3.4. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в месяц).

Инструкция

для кладовщика при организации питания учащихся

1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
 - 1.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
 - 1.2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - 1.3 . Условия хранения продуктов (качество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
 - 1.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
 - 1.5. Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в оздоровительных учреждениях.
2. Ведение документации по контролю за питанием:
 - журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы;
 - накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
 - тетрадь закладки продуктов;

Инструкция

для медсестры при организации питания учащихся

1. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.
 - 1.1. Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
 - 1.2. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
 - 1.3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.
 - 1.4. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
 - 1.5. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
 - 1.6. Проведение профилактической витаминизации.
 - 1.7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
2. Контроль за санитарным режимом пищеблока.
 - 2.1. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
 - 2.2. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней.
Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
3. Контроль за организацией приема пищи.
 - 3.1. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
4. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - 4.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 4.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
 - 4.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
 - 4.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
5. Гигиеническое обучение и воспитание.
 - 5.1. Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.
6. Ведение документации по контролю за питанием:
 - журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации;
 - журнал «Здоровье»;
 - тетрадь учета плановых медицинских осмотров персонала;
 - журнал регистрации работы по гигиеническому воспитанию и обучению;
 - книга записи санитарного состояния учреждения;