

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Белоярская средняя общеобразовательная школа № 3»
(МБОУ «Белоярская СОШ № 3»)

ПРИКАЗ

31 августа 2023 года

№ 1000

п.г.т. Белый Яр

Об организации питания обучающихся 1-11 классов в 2023-2024 учебном году

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2/4/3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с Постановлением Правительства ХМАО - Югры от 04.06.2016 года № 59-п «Об обеспечении питания обучающихся образовательных организациях в Ханты- Мансийском Автономном округе-Югре», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, на основании приказа и методических рекомендаций Департамента образования и молодежной политики автономного округа –Югры от 18.01.2021 № 10-П-26 «О порядке обеспечения горячим питанием обучающихся начальной школы с 1-4 класс»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся 1-11 классов в 2023-2024 учебном году (Приложение 1).
2. Назначить ответственным должностным лицом за организацию питания обучающихся в образовательной организации Семенову Е.Р., заместителя директора.
3. Утвердить форму ежедневной заявки на организацию питания обучающихся (Приложение 2).
4. Утвердить график питания обучающихся в школьной столовой (Приложение 3).
5. Утвердить форму чек-листа мониторинга по организации питания в образовательной организации (Приложение 4).
6. Утвердить алгоритм взаимодействия ответственных лиц за ежедневные заявки по организации питания обучающихся (Приложение 5).
7. Назначить Мончук Е.А., заместителя директора, за:
 - своевременное заключение контракта и исполнение договорных обязательств в отношении организации, предоставляющей услуги по организации горячего питания обучающимся;
 - оснащение пищеблока технологическим оборудованием.
8. Назначить Лузину А.В., заведующему хозяйством:
 - ответственной за оснащение пищеблока посудой, обеденного зала дезинфицирующими средствами, средствами гигиены;
 - ответственной за обеспечение санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических условий.
9. Назначить Качкинову Л.Ф., заведующего производством, ответственной за исполнение мероприятий по организации ХАССП за:
 - прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, необходимых для приготовления блюд и порядком их хранения;
 - технологией приготовления блюд с учетом разработанных технологических карт, отпуском горячего питания по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией;
 - соблюдением требований личной гигиены работниками пищеблока.

10. Герцеву А.В., специалиста по персоналу, назначить ответственной за своевременным прохождением периодических медосмотров и прохождением вакцинации сотрудников пищеблока.

11. Назначить ответственным должностным лицом Петрову Л.Н. социального педагога, или лицо его заменяющее:

- за формирование заявки на организацию питания обучающихся и передачу ответственному лицу школьной столовой ежедневно до 8.25 в первую смену и до 14.25 во вторую смену по утвержденной форме;

- за подготовку документов по организации питания (табель учёта питания обучающихся 1-11 классов, табель учета питания обучающихся льготной категории, копии ежедневных заявок на организацию питания обучающихся) и передачу документов заместителю директора в конце каждого отчётного месяца в течение трех дней;

- за осуществление мониторинга обеспечения обучающихся питанием, в том числе с привлечением родительской платы /по состоянию на последний день месяца/ (приложение 5);

- за выдачу детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню;

- за обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических норм и требований работниками и обучающимися при организации питания в школьной столовой;

- за обеспечение качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке;

- за размещение в доступных для родителей и детей местах (обеденный зал, официальный сайт МБОУ «Белоярская СОШ № 3», на официальных сообществах в социальных сетях МБОУ «Белоярская СОШ № 3») следующей информации:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с фотографиями блюд;

- меню дополнительного питания (буфетная продукция и продукция, выдаваемая через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции);

- рекомендации по организации здорового питания.

12. Возложить ответственность на классных руководителей 1-11 классов за проведение с обучающимися и родителями (законными представителями) разъяснительной и просветительской работы по вопросам формирования культуры здорового и безопасного питания.

13. Возложить ответственность на учителей-предметников 5-11 классов (проводивших урок по расписанию) за:

- сопровождение обучающихся в школьную столовую согласно утвержденного графика питания;

- обеспечение соблюдения обучающимися санитарных норм и правил гигиены перед приемом пищи (мытьё рук с мылом, обработка рук антисептиком) и по возвращению в учебный кабинет;

- осуществление контроля выдачи блюд обучающимся разных категорий согласно меню;

- обеспечение дисциплины и порядка во время приема пищи, а также самообслуживание после приёма пищи.

13. Возложить ответственность на Петрову Л.Н., социального педагога, во время питания льготной категории обучающихся 1-11 классов, согласно графика питания, за:

- обеспечение соблюдения обучающимися санитарных норм и правил гигиены перед приемом пищи (мытьё рук с мылом, обработка рук антисептиком);

- осуществление контроля выдачи блюд обучающимся разных категорий согласно меню;

- обеспечение дисциплины и порядка во время приема пищи, а также самообслуживание после приёма пищи.

14. Возложить ответственность на Косова В.С., системного администратора, за внесение данных по обеспечению питанием льготной категории обучающихся в ГИС «Образование Югры».

15. Возложить ответственность на Мухамедтинову Г.Р., классного руководителя 6в класса, за осуществление контроля выдачи рациона питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню обучающейся с заболеванием «сахарный диабет».

16. Назначить ответственной Султанову И.М., повара:

- за осуществление отбора суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой

продукции;

- за обеспечение условий для хранения суточных проб.

17. Назначить ответственным должностным лицом Вафину Е.М., медицинского работника, закрепленного за образовательной организацией:

- за проведение витаминизации третьих блюд с заполнением журнала;

- за ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции;

- за внесение рекомендаций по корректировке меню в ведомости контроля за рационом питания;

- за проведение ежедневного осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал сотрудников;

- за осуществление контроля за качеством продуктов питания, условиями их хранения и качеством готовой пищевой продукции.

18. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой (до 31.05.2024).

Директор



Н.В. Фёдорова

Организация питания обучающихся 1-11 классов в 2023-2024 учебном году

I смена	Категория обучающихся	Приём пищи	Стоимость, руб.
I смена	Обучающихся начальных классов	завтрак	160,00
	Обучающиеся 5-11 классов	завтрак	44,00
	Обучающиеся 5-11 классов (с привлечением родительской доплаты)	завтрак	160,00 (44+116=160)
	Обучающиеся 1-11 классов (с привлечением родительской доплаты)	обед	238
	Обучающиеся 1-11 классов (льготная категория)	завтрак	160
		обед	238
		Итого: 398	
II смена	Обучающихся начальных классов	обед	160
	Обучающиеся 6-8 классов	обед	44
	Обучающиеся 6-8 классов (с привлечением родительской платы)	обед	238
	Обучающиеся 2-8 классов (с привлечением родительской платы)	обед	238
	Обучающиеся 2-8 классов (льготная категория)	обед	238
		полдник	160
		Итого: 398	

Заявка на питание (2023-2024 учебный год) 1 смена Дата _____ время _____

Класс	Кол-во учащихся 160,00 руб. (завтрак)	Кол-во льготн . (многод, опек., ОВЗ) 398,00 руб.	Кол-во обучающихся за средства родителей	
			завтрак 116,00 руб.	Обед 238,00 руб.
1а				
1б				
1в				
1г				
1д				
1е				
4а				
4б				
4в				
4г				
4д				
Итого				
Класс	Кол-во учащихся 44,00 руб. (завтрак)	Кол-во льготн . (многод, опек., ОВЗ) 398,00 руб.	завтрак 116,00 руб.	Обед 238,00 руб.
5а				
5б				
5в				
5г				
5д				
5е				
9а				
9б				
9в				
9г				
9д				
10а				
10б				
11а				
11б				
Итого				

Заявка на питание (2023-2024 учебный год) 2 смена Дата _____ время _____

Класс	Кол-во учащихся 160,00 руб. (завтрак)	Кол-во льготн . (многод, опек., ОВЗ) 398,00 руб.	Кол-во обучающихся за средства родителей	
			завтрак 116,00 руб.	Обед 238,00 руб.
2а				
2б				
2в				
2г				
2д				
2е				
3а				
3б				
3в				
3г				
3д				
Итого				
Класс	Кол-во учащихся 44,00 руб. (завтрак)	Кол-во льготн . (многод, опек., ОВЗ) 398,00 руб.	Кол-во обучающихся за средства родителей	
			завтрак 116,00 руб.	Обед 238,00 руб.
6а				
6б				
6в				
6г				
6д				
7а				
7б				
7в				
7г				
8а				
8б				
8в				
8г				
Итого				

Социальный педагог _____ \ _____

Зав. производством _____ \ _____

График питания обучающихся в школьной столовой на 2023-2024 учебный год

Урок	Время питания	Классы	Тип питания
1	08.40-08.50	5 классы	Горячее питание (завтрак, дотация)
	09.00-09.20	4 классы	Горячее питание (завтрак 1-4 кл.)
2	09.30-09.40	10,11 классы	Горячее питание (завтрак, дотация)
		5е класс	Горячее питание (завтрак)
	09.50-10.10	1 классы	Горячее питание (завтрак 1-4 кл.)
3	10.20-10.40	9 классы	Горячее питание (завтрак, дотация) Завтрак родительская плата
	10.50-11.10	1 классы	Обед льготная категория Обед родительская плата
4	11.20-11.30	5 классы	Обед льготная категория Обед родительская плата
	11.50-12.00	4 классы	Обед льготная категория Обед родительская плата
5	12.10-12.20	9-11 классы	Обед льготная категория Обед родительская плата
	Время питания	Классы	Тип питания
	13.20-13.30	2 классы	Обед льготная категория
	13.30-13.40	3 классы	Обед льготная категория
1	14.40-14.50	8 классы	Горячее питание Дотация 5-11 кл. Обед 5-11 кл. льготная категория
	15.00-15.20	2 классы	Обед (1-4 класс) Полдник (1-4 кл. льготная категория)
2	15.30-15.50	6 классы	Горячее питание Дотация 5-11 кл. Обед 5-11 кл. льготная категория
	16.00-16.20	3 классы	Обед (1-4 класс) Полдник (1-4 кл. льготная категория)
3	16.30-16.40	7 классы	Горячее питание Дотация 5-11 кл. Обед 5-11 кл. льготная категория
4	17.20-17.30	6 - 8 классы	Полдник льготная категория Полдник родительская плата

Чек-лист контроля по организации питания в школьной столовой на 2023-2024 учебный год

№ п.п.	Мероприятия	Состояние (да/нет)	Планируемая дата устранения замечания (при наличии замечания)
1.	Наличие заключенных контрактов на организацию питания или поставку продуктов.		
2.	Ознакомлены ли родители с порядком организации питания в ОО (питание уч-ся: 1-4 классов, 5-11 классов, льготной категории, с привлечением родительских средств) включая режим питания, стоимость питания?		
3.	Имеется ли утвержденное сезонное перспективное меню?		
4.	Соответствует ли фактическое меню утвержденному?		
5.	Вывешивают ли ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий?		
6.	Учтено ли в примерном меню поступление с рационами питания витаминов и питательных веществ?		
7.	Размещено ли перспективное и ежедневное меню на сайте ОО?		
8.	Наличие графика посещения столовой?		
9.	Наличие дозаторов с антисептиком для обработки рук (столовая, пищеблок)?		
10.	Наличие ответственного за проведение уборок (генеральной, ежедневных) в столовых с применением дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях		
11.	Наличие оборудования по обеззараживанию воздуха		
12.	Наличие графика проведения генеральных уборок столовых (не реже одного раза в неделю) с применением дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению		
13.	продовольственное (пищевое) сырье, на этапе поступления в пищеблок: товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции; имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств членов Таможенного союза?		
14.	Соблюдаются ли требования к температуре при		

	<p>раздаче: горячих блюд; вторых блюд и гарниров; - напитков?</p>		
15.	<p>Соблюдаются ли в организациях общественного питания образовательных учреждений сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов?</p>		
16.	<p>Соблюдаются ли в организациях общественного питания образовательных учреждений сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов?</p>		
17.	<p>Ведется ли в полном объеме и своевременно журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья?</p>		
18.	<p>Соответствует ли вес порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке?</p>		
19.	<p>Ведется ли в полном объеме и своевременно журнал бракеража готовой кулинарной продукции?</p>		
20.	<p>Ведется ли в полном объеме и своевременно журнал учета температурного режима холодильного оборудования?</p>		
21.	<p>При отборе суточных проб отбираются ли порционные блюда в полном объеме - салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г?</p>		
22.	<p>Соблюдаются ли требования к времени и температуре хранения суточной пробы?</p>		
23.	<p>Наличие СИЗ для сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала</p>		
24.	<p>Соблюдаются ли работниками столовой на рабочем месте требования санитарных правил, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приходить на работу в чистой одежде и обуви; -оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; -тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; -коротко стричь ногти; -при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; 		

	-волосы убирать под колпак или косынку; -не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде?		
25.	Осуществляется ли раздельное хранение (в разных шкафах) личных вещей и обуви персонала от санитарной одежды?		
26.	Соблюдаются ли требования санитарных правил работниками, проводившими обработку яиц, перед разбивкой яиц?		
27.	Проводится ли медицинским персоналом осмотр работников пищеблока на наличие: -гнойничковых заболеваний кожи; -катаральных явлений верхних дыхательных путей; -опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечного тракта?		
28.	Заносятся ли в полном объеме и своевременно результаты осмотра работников пищеблока в журнал здоровья?		
29.	Проходят ли работники в установленном порядке: предварительные медицинские осмотры; периодические медицинские осмотры?		
30.	Привиты ли работники в соответствии: с национальным календарем профилактических прививок; календарем профилактических прививок?		
31.	Все ли работники имеют личные медицинские книжки, в которые внесены все необходимые сведения?		
32.	Имеется ли в наличии в столовой аптечка для оказания первой помощи?		
33.	Имеется ли маркировка на производственных столах, кухонной посуде, оборудовании, инвентаре?		
34.	Допускается ли использование: -кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; -столовых приборов из алюминия; -разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; -разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями?		
35.	Оборудованы ли складские помещения для хранения продуктов: приборами для измерения относительной влажности; приборами для измерения температуры воздуха?		
36.	Оборудовано ли холодильное оборудование контрольными термометрами?		
37.	Используются ли ртутные термометры?		
38.	Наличие посудомоечной машины с		

	высокотемпературным режимом		
39.	Вывешена ли в моечных помещениях инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и о температурных режимах воды в моечных ваннах?		
40.	Хранятся ли моющие и дезинфицирующие средства в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов?		
41.	Используют ли для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению?		
42.	Соблюдается ли порядок мытья чашек, стаканов?		
43.	Соблюдается ли порядок мытья столовых приборов?		
44.	Промывается ли по окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь с использованием моющих и дезинфицирующих средств?		
45.	Выделяют ли для хранения уборочного инвентаря отдельное помещение (специально отведенное место вне производственных помещений)?		
46.	Хранится ли инвентарь для мытья туалета отдельно от другого уборочного инвентаря?		

Мониторинг
обеспечения обучающихся питанием, в том числе с привлечением родительской платы
/ по состоянию на последний день месяца /

Класс	Общее количество обучающихся	Количество обучающихся льготной категории	Количество обучающихся не льготной категории	Их них, обеспечены питанием с привлечением родительской платы	Их них, обеспечены сбалансированным горячим питанием с привлечением родительской платы посредством питания по системе «шведский стол»
1 а					
1 б					
1 в					
1 г					
1 д					
1 е					
2 а					
2 б					
2 в					
2 г					
2 д					
2 е					
3 а					
3 б					
3 в					
3 г					
3 д					
4 а					
4 б					
4 в					
4 г					
4 д					
5 а					
5 б					
5 в					
5 г					
5 д					
5 е					
6 а					
6 б					
6 в					
6 г					
6 д					
7 а					
7 б					
7 в					
7 г					
8 а					
8 б					
8 в					

8 Г					
9 а					
9 б					
9 в					
9 г					
9 д					
10 а					
10 б					
11 а					
11 б					
ИТОГО					

Ответственный за предоставление информации: _____