

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Емельяновская средняя
общеобразовательная школа»
461876, Оренбургская обл., Матвеевский р-н,
с. Емельяновка, ул.Школьная,11.
Тел.: 8(35356)2-47-16
Эл.адрес: 280005@mail.ru

ПРИКАЗ

31. 08. 2021г. № 10-11/

с. Емельяновка

**«Об организации питания обучающихся
в МБОУ «Емельяновская СОШ»
в 2021 - 2022 учебного года».**

В рамках исполнения постановления Правительства Оренбургской области от 13 июля 2020 года № 582 –пп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Оренбургской области», в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения", Методических рекомендаций Роспотребнадзора от 18.05.2020 года по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), Методических рекомендаций Роспотребнадзора от 18.05.2020 года по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20), приказа отдела образования администрации муниципального образования «Матвеевский район» от 18.08.2021 № 01-10/146 «Об организации питания обучающихся в образовательных организациях Матвеевского района в 2021 - 2022 учебного года» и в целях обеспечения горячим питанием обучающихся МБОУ «Емельяновская СОШ» в 2021- 2022 учебном году, усиления контроля за организацией питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Утвердить график приёма пищи по классам (приложение 1)**
- 2. Утвердить график дежурства учителей на переменах в обеденном зале (приложение 2).**

3. Утвердить:

- примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 7–11 лет;

- примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 12– 18 лет;

4. Организовать в 2021-2022 учебном году для обучающихся 1–11-х классов в дни работы общеобразовательной организации:

- Горячее питание (завтрак или обед) в соответствии с примерным двухнедельным меню для обучающихся:

- 1-4 классов бесплатное горячее питание на компенсацию из федерального, регионального и местного бюджетов в размере – 55,43 рублей в день на одного ребенка;

- с ограниченными возможностями здоровья (при наличии заключения ПМПК) бесплатное двухразовое питание на компенсацию из федерального, регионального и местного бюджетов в размере 65,00 рублей;

- 5 - 11 классов на средства родителей и компенсации из регионального и местного бюджета в размере 12,60 рублей.

5. Назначить ответственным за питание заместителя директора по УВР Давлетшину Р.М.

6. Ответственному за питание Давлетшиной Р.М.:

6.1. Организовать:

- проведение разъяснительных бесед с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания, в том числе реализацию программы "Разговор о правильном и здоровом питании" в 1-6 классах, на уроках и во внеурочной деятельности, родительских всеобучах;

- ведение ежедневного табеля учета приемов горячей пищи обучающимися по установленной форме;

- проведение общественного контроля за организацией питания обучающихся, в том числе включение в состав бракеражной комиссии представителей родительской общественности;

- опрос мнения родителей, обучающихся и педагогов по вопросу организации питания обучающихся.

- соблюдение обучающимися правил личной гигиены при организации питания, как до приема пищи, так и после.

6.2. Осуществлять контроль:

- за выполнением установленных норм и требований к питанию обучающихся;

- за проведением общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся;

- информационно – просветительской работы со всеми участниками образовательных отношений по формированию культуры здорового питания.

6.3. Обеспечить:

- создание специальных (индивидуальных условий при организации питания детей с пищевыми особенностями;

- своевременное устранение нарушений, выявляемых контрольно – надзорными органами в сфере организации школьного питания;

- проведение паспортизации пищеблоков.

- прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;

- заключение договоров на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут

питаться за счет родительской платы, либо сбор документов для предоставления льгот на питание обучающихся;

- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся и довести их до классных руководителей;

- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей и обучающихся;

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

- постоянно осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещений столовой и пищеблока, работоспособностью технологического и холодильного оборудования, инженерно-технических коммуникаций;

- своевременно размещать на информационных стендах и официальном сайте организации документы, касающиеся вопросов организации питания учащихся (примерное и ежедневное меню, график посещения столовой, нормативные правовые и локальные акты, рекомендации Роспотребнадзора, положение об организации питания и др.). 3.1. ЗД УВР Давлетшиной Р.М.. осуществлять систематический контроль за качественным и безопасным питанием в ОО.

6. 4. Постоянно осуществлять контроль за организацией дежурства учащихся и учителей в столовой.

Срок: в течении года

6.5. Предоставлять итоги на совещании при директоре.

Срок: в течении года

7. Классным руководителям:

7.1. Ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью обучающихся учебных занятий и учет выданных рационов питания. Результаты заносить в таблицу учета питания обучающихся.

Срок: в течение учебного года

7.2. Организовать проведение разъяснительной работы с родителями по изменению схемы оплаты за питание не реже 1 раза в месяц.

Срок: в течение учебного года

7.3. Не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными накопительных ведомостей по питанию, производить еженедельную сверку с поваром;

Срок: в течение учебного года

7.4. Вести контроль финансовых средств по оплате питания обучающихся, питающихся за счёт средств родителей.

Срок: в течение учебного года

8. Повару Тимеркаевой Г.И.

8.1. Обеспечить двухразовое питание для учащихся 1 -11 классов в соответствии с 12 – ти дневным меню.

8.2. Организовать двухразовое горячее питание для обучающихся 1- 11 классов в соответствие с методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 года по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20),

Срок: до 01.09.2021 г., далее постоянно.

8.3. Организовать питание педагогов за счет средств педагогов.

Срок: в течение учебного года

8.4. Ежедневно проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей.

8.5. Осуществлять:

- осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
- в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;
- следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;
- при составлении меню использовать наименование блюд в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях-
- ведение журналов:

Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

- изготавливать блюда, напитки в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.
- при изготовлении блюд обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;
- изготавливать блюда в соответствии с 10 –дневным меню, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
- не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

- ежедневно осуществлять отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо.
- суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

9. Заместителю директора по АХЧ Давыдову В.Н.

- проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;
- осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);
- в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

10. Кухонному рабочему Новозинской И.В. или лицу, временно исполняющему её обязанности:

- производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;
- обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его раздельно в производственных цехах;

- маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);
- мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории МБОУ «Емельяновская СОШ»;

11. Работникам пищеблока

- своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации
- запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока
- - запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока

12. Директору МБОУ «Емельяновская СОШ » Давыдовой М.А.:

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

13. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, директору школы или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



М.А.Давыдова



**График приёма пищи обучающихся в МБОУ
Емельяновская СОШ»
на 2021-2022 учебный год**

Класс	Количество обучающихся	Время приема пищи	Классный руководитель
1 смена			
1 класс	2	11.25 -11.35	Хайрутдинова М.Х
2 класс	1		Севрюкова
3 класс	6	11.35-11.45	В.Г.
4 класс	2		
5 класс	3	11.45-11.55	Мухтарулина Р.А.
6 класс	1		Циунель О.А.
2 смена			
7 класс	4	12.40-12.50	Ухалова М.Я.
8 класс	1		Тенякова О.Я.
9 класс	5	12.50-13.00	Подкопова Л.А.

График дежурства учителей на переменах в обеденном зале

День недели	Дежурный учитель
Понедельник	Тенякова О.Я.
Вторник	Севрюкова В.Г. Хайрутдинова М.Х
Среда	Циунель О.А
Четверг	Мухтарулина Р.А.
Пятница	Ухалова М.Я
Суббота	Подкопова Л.А