

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕРМСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН»
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Кондратовская средняя школа»

П Р И К А З

01.09.2022

№ 239/1

**Об организации горячего питания
обучающихся в школе на 2022-2023 учебный год**

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113, предусматривающего поэтапный переход с 01.09.2020 до 01.09.2023 на организацию бесплатного здорового горячего питания для обучающихся осваивающих образовательные программы начального общего образования. Закона Пермской области от 09.09.1996 № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки, семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае» подпункт 5 пункт 2 статьи 15, 18.7 с. В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся школы, создания необходимых условий для работы организации общественного питания, контроля ее работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное горячее питание в 2022-2023 учебном году для обучающихся 1-4 классов, в виде завтраков для обучающихся первой смены и обедов для обучающихся второй смены, сумма составляет 83,23 рубля (восемьдесят три рубля 23 копейки).
2. Организовать горячее питание для обучающихся 5-9 классов:
 - 3.1. обучающихся из многодетных малоимущих и малоимущих семей на уровне основного общего, среднего общего образования – 93,33 рубля в день.
 - 3.2. обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных организациях, исходя из необходимости организации двухразового питания на уровне основного общего, среднего общего образования
 - 142,58 рублей в день (завтрак, обед);
 - 117,90 рубля в день (обед, полдник)
3. Организовать работу горячей телефонной линии по вопросам организации питания.
4. Утвердить:
 - 4.1. график питания обучающихся на 2022-2023 учебный год (приложение №1);
 - 4.2. состав бракеражной комиссии (приложение №2);
 - 4.3.. правила поведения в столовой (приложение № 3);
 - 4.4. режим работы пищеблока по приёму пищи с 09.00 до 15.00 часов;
 - 4.5. Положение об организации горячего питания (приложение № 5).
5. Возложить ответственность на социального педагога Бородулину С.А., за обеспечение горячим питанием обучающихся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, обучающихся в специальных (коррекционных) классах для

детей с отклонениями в развитии, детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных классах, исходя из необходимости организации двухразового питания.

6. Дежурным администраторам осуществлять контроль организации питания и дежурства в столовой на каждой перемене.

7. **Кошкиной С.Н. заместителю директора по УВР** организовать:

- посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;
- систематически размещать информацию об организации питания в школьной столовой на сайте школы;
- организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд.

8. **Исыповой В.Д. заведующей хозяйством**, контролировать:

- санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
- исправность технологического оборудования;
- применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
- наличие маркировки уборочного инвентаря.

9. **Назначить Кошкину С.Н., заместителя директора по УВР по Хохловскому филиалу:**

– ответственным за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предоставление своевременной отчетности по организации питания обучающихся в управление образования администрации Пермского муниципального района;

– ответственным за контроль работы классных руководителей с родителями (законными представителями) и обучающимися по организации питания, формированию навыков и культуры здорового питания, профилактике алиментарно-зависимых пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Каменских Е.Е

График питания обучающихся 1-9 классов на 2022-2023 учебный год

I СМЕНА

№		Время	Классы	Кол -во
1	Завтрак	09.45 – 09.55	1-9	ОВЗ - (10 учащихся)
3	Обед	10.40 - 11.00	1, 2,3,4,	69 учащихся
4		11.45 – 12.05	5,6,7,8,9	61 учащихся
5		12.50 – 13.10	8,9	ОВЗ - (10 учащихся)

Состав бракеражной комиссии

Председатель комиссии - Кошкина С.Н., ответственный за организацию питания;

Члены комиссии – Бородулина С.А. – социальный педагог

Борисова Н.О. - фельдшер ФАП

Данная бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия на 2022-2023 учебный год сроком с 01.09 2022 года по 31.08.2023 года.

Правила поведения обучающихся в столовой

Обучающиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведённое графиком питания время. Если в данный момент в соответствии с расписанием учащийся не имеет перерыва для приема пищи, он не должен присутствовать в столовой.

В обеденном зале столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь. Пища принимается за столами. Есть стоя и выносить пищу из столовой нельзя.

Обучающийся соблюдает нормы гигиены и санитарии:

- перед едой и после моет руки с мылом и сушит их;
- не принимает пищу и питье из одной посуды с другими;
- не пользуется вместе с другими одними столовыми приборами;
- кладёт еду на тарелку, а не на поверхность стола;
- не оставляет за собой на столах грязную посуду.

Обучающимся нельзя ставить и класть на поверхность столов в обеденном зале учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности.

Порядок в обеденном зале поддерживает классный руководитель, дежурный администратор, дежурный учитель. Требования взрослых, не противоречащие законам Российской Федерации и правилам школы, выполняются обучающимися беспрекословно.

Обучающиеся соблюдают во время приёма пищи высокую культуру питания:

- горячие блюда несут и едят осторожно, не обжигаясь;
- столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования;
- грязную посуду сдают на мойку;
- не разговаривают, тщательно прожёвывают пищу;
- благодарят сотрудников столовой по окончании приёма пищи.

Замечания и пожелания по поводу качества и ассортимента питания обучающиеся могут передать классным руководителям.

**Положение
об организации горячего питания
в МАОУ «Кондратовская средняя школа»
Хохловский филиал**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Кондратовская средняя школа» (далее - ОО) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы по графику, утвержденному директором ОО (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. На основании Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ «Кондратовская средняя школа» организации питания передается специализированной организации общественного питания путем проведения открытого конкурса.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и директором ОО.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и директором ОО.

1.6. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Питание обучающихся ОО организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования";

СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, организации и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

СП 2.3.6.1254-03 "Дополнение N 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья";

Закон Пермской области от 9 сентября 1996 г. N 533-83 "Об охране семьи, материнства, отцовства и детства";

Постановление Правительства Пермского края от 6 июля 2007 г. N 130-п "О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам";

Приказ Администрации муниципального образования «Пермский муниципальный район» от 12 декабря 2017 г. N 490 «Об утверждении стоимости питания на 2018г.».

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.3.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции/производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации/ буфета-раздаточной.

2.6. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

2.7. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ОО:

2.8.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием 100% от общего контингента обучающихся;

2.8.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума на душу населения, установленного Правительством Пермского края;

2.8.3. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.8.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3. Порядок организации питания обучающихся в школе

3.1. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком

предоставления питания учащимся, утвержденным директором ОО, на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4, Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор ОО назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором ОО.

4.5. В годовой план работы ОО включаются вопросы организации питания.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом ОО органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы, может быть создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором ОО.