

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕСЕРЕБРЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА РОВЕНЬСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

**ПРИКАЗ**

**26 августа 2023 года**

**№240-ОД**

**Об организации горячего питания в  
МБОУ «Верхнесеребрянская средняя  
общеобразовательная школа» в  
2023-2024 учебном году**

В соответствии с п. 2 ст. 34, ст. 37, ст. 79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-РФ «Об образовании в Российской Федерации», законом Белгородской области от 26 августа 2021 года № 87 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», постановлением Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области», законом Белгородской области от 31 октября 2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», постановлением администрации Ровеньского района Белгородской области от 02.04.2021г. № 111 «Об утверждении Положения об организации здорового питания детей и подростков муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Ровеньского района Белгородской области» (с последними изменениями), приказа Управления образования администрации муниципального района "Ровеньский район " Белгородской области №823 от 16 августа 2023 года «Об организации горячего питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях района в 2023-2024 учебном году»

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Ответственность за организацию питания обучающихся в МБОУ «Верхнесеребрянская средняя общеобразовательная школа» возложить на директора Злобину С.Н.
2. Организовать двухразовое горячее питание обучающихся (завтрак и обед), а для детей, посещающих группу по присмотру и уходу с режимом работы до 17 часов и более, трёхразовое (дополнительно полдник).
3. Директору Злобиной С.Н.:

3.1. Создать условия для организации горячего питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Привести в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и положением об организации питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Ровеньского района документацию по организации горячего питания детей.

3.3. Организовать контроль качества выдаваемых блюд и продуктов питания с включением в состав общественной комиссии представителей родительских комитетов.

3.4. Рассмотреть и согласовать, утверждённое поставщиком услуги питания, меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет. При этом в меню горячего завтрака в обязательном порядке, на одного обучающегося, в качестве дополнительного питания не менее 1 раза в неделю должно быть включено молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,5% в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой нетто до 200 мл в индивидуальной упаковке с сочетающимися по потреблению продуктами.

Кроме того в состав завтрака рекомендуется включать ягоды, фрукты и овощи.

3.5. Организовать системную информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся в течение года, формирования у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни.

3.6. Усилить контроль за работой по обеспечению учащихся качественным питанием, за поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания для учащихся общеобразовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. Продолжить работу по укреплению материально-технической базы школьной столовой.

3.8. Повысить ответственность по соблюдению санитарного законодательства Российской Федерации, в том числе:

- наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися;
- обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;

- эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения и т.д.

### 3.9. Обеспечить:

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;

- питьевой режим (потребление питьевой минерализированной воды) в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями и дополнениями).

- участие всех обучающихся с 1 по 6 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании». В рамках реализации учебных программ по биологии, химии, основам безопасности жизнедеятельности проводить обучение школьников культуре и основам здорового питания.

3.10. Активизировать работу бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

3.11. Ежеквартально проводить административные совещания с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

4. Назначить Злобину Л.В., заместителя директора, ответственной за организацию школьного питания и ведению документации и отчетности.

5. Назначить заведующего хозяйством, ответственным по осуществлению контроля качества поступающей в образовательное учреждение продовольственной продукции с возложением на него обязанностей по ведению документации и отчетности МБОУ «Верхнесеребрянская средняя общеобразовательная школа».

6. Питание обучающихся МБОУ «Верхнесеребрянская средняя общеобразовательная школа» с 1 сентября 2023 года производить из расчета:

- горячие завтраки (за счет средств муниципального бюджета);
- обеды за счет привлечения родительских средств по желанию родителей (в соответствии с решениями родительских комитетов);
- полдники для обучающихся, посещающих группы по присмотру и уходу за счет родительских средств по желанию родителей;

7. Организовать двухразовое горячее питание обучающихся из многодетных семей (Приложение 1):

- обеды за счёт средств областного бюджета;
- завтраки за счёт средств муниципального бюджета;

8. Обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов обеспечить бесплатным двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) за счет средств муниципального бюджета (Приложение 1).

9. Обеспечить питанием детей, по медицинским показаниям обучающихся на дому, не посещающих школьные столовые, в соответствии с п. 2.2. Положения об организации здорового питания детей и подростков в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Ровеньского района Белгородской области, утверждённого постановлением администрации Ровеньского района от 02.04.2021г. №111 (с последними изменениями) (далее – Положение), а именно выдачей продуктовых наборов («сухих пайков») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в муниципалитете.

Выдачу продуктового набора («сухого пайка») также производить:

- обучающимся из многодетных семей в период обучения на дому с использованием дистанционных форм на основании приказа образовательной организации, а также в связи с отсутствием в общеобразовательном учреждении по уважительным причинам;

- детям с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам в период обучения на дому с использованием дистанционных форм на основании приказа образовательной организации.

10. Утвердить графики приёма горячих завтраков, обедов с учётом требований главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и пункта 2.4. Положения (Приложение 2).

11. Утвердить план мероприятий (мер) по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся, их родителей на 2023-2024 учебный год с обязательным включением мероприятий, раскрывающих пользу и преимущества употребления молока и фруктов (Приложение 3).

12. Злобиной Л.В., ответственной за организацию питания, заведующему хозяйством, ответственному за осуществление контроля качества поступающей в учреждение продовольственной продукции:

12.1 В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания, проводить анкетирование среди детей и их родителей (законных представителей) об удовлетворенности школьным питанием (**не реже 1 раза в полугодие**), анализировать результаты и учитывать их в работе.

12.2. Организовать:

- системный контроль за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока;

- профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов;

- совместно с медицинским работником информационно-разъяснительную работу с учащимися и их родителями посредством учебных и внеучебных занятий, школьных средств массовой информации и наглядных средств по вопросам характерных признаков заболеваний ЭВИ, их последствиями для организма ребенка, профилактических мер и навыков;

12.3. Проводить инструктаж по технике безопасности работников пищеблока;

12.4. Вести бракеражный журнал готовой продукции;

13. Ответственной за контроль качества поступающей в образовательное учреждение продовольственной продукции, качественное приготовление пищи назначить Николаенко Юлию Владимировну, повара, материально ответственное лицо за оборудование и продукты питания в столовой (по согласованию).

16. Повару:

- поручить составлять ежедневно меню-требование в соответствии с заявкой и накладными;
- следить за температурным режимом в холодильниках и производить соответствующие записи в тетради учета;
- вести бракеражный журнал сырой продукции;
- оставлять ежедневно на сутки в холодильнике пробы всех приготовленных блюд;
- следить за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке;
- производить выдачу продуктов классным руководителям в соответствии с заявкой и меню;
- готовить отчет за использованные продукты к первому числу следующего за отчетным месяца;
- обеспечить выполнение областной целевой программы «Школьное молоко» (в том числе горячий завтрак) за счет бюджетных средств в рамках 5-ти дневной рабочей недели;
- организовать предоставление обучающимся обедов за счет внебюджетных средств (родительской платы) за исключением учащихся из многодетных семей и детей с ОВЗ;
- подавать заявки на продукты и следить за своевременным завозом продуктов;
- повысить ответственность за обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;

14. Контроль за правильностью составления меню-требования поваром и качеством приготовленных продуктов оставляю за собой.

15. Классным руководителям:

15.1. ежедневно вести табель учета посещаемости учащимися школьной столовой;

15.2. подавать заявку и расписываться в журнале отпущенных обедов за полученные по заявке обеды.

15.3. координируют работу родителей (законных представителей) по сбору денежных средств на оплату питания;

15.4. вести учет полученных обедов учащимися класса и расчет в конце месяца талонов;

15.5. следить за порядком в столовой во время завтраков и обедов.

19. Создать бракеражную комиссию для оценки качества блюд в составе: 1. Злобина С.Н.-директор школы,

2. Сердюкова Л.И. – завхоз школы,

3. Злобина Л.В. – учитель начальных классов

19. Членам комиссии:

- 19.1. - вести ежедневный контроль качества питания учащихся,  
- категорически не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок,  
- организовать регулярные проверки помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, возможных взрывных устройств, входных дверей на предмет исправности запорных устройств.

20. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Верхнесеребрянская  
средняя общеобразовательная школа»



**С.Н. Злобина**



График приёма горячих завтраков, обедов

<b>Завтрак</b>	
9:35–9:55 (1-2 четверть)	1 класс
9.40-10.00 (3-4 четверть)	1 класс
9.40-10.00	2-6 классы
10.40-11.00	7-9 классы
<b>Обед</b>	
12:20–12:40 (1 четверть)	1 класс
12:30–12:50 (2 четверть)	1 класс
12:50–13:10 (3-4 четверть)	1 класс
13.20-13.40	2-9 классы



**План работы школы по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся, их родителей на 2023-2024 учебный год в МБОУ «Верхнесеребрянская средняя общеобразовательная школа»**

**1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1.Организационное совещание -порядок приёма учащимися завтраков и обедов; - график дежурства в столовой	Сентябрь, январь	Злобина Л.В.
2.Совещание классных руководителей об организации питания	Октябрь	Злобина Л.В
3.Совещание при директоре по вопросам организации школьного питания	Сентябрь, май	Злобина С.Н., директор школы
4. Заседание Управляющего совета о организации питания: -охват учащихся горячим питанием; -соблюдение санитарных гигиенических требований; -профилактика инфекционных заболеваний	Октябрь, февраль	Администрация школы
5. Организация работы бракеражной комиссии по питанию	В течение года	Администрация школы
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	В течение года	Администрация школы

**2.Методическое обеспечение**

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1.Организация консультаций классных руководителей: -культура поведения учащихся во время приёма пищи; 2.- соблюдение санитарных гигиенических требований; 3.организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Злобина Л.В
2.Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация школы

**3.Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся**

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1.Проведение классных часов по темам: -режим дня и его значение; -культура приёма пищи; - острые кишечные заболевания и их профилактика	Октябрь-апрель	Классные руководители, Злобина С.Н., учитель биологии
2.Игра –праздник «золотая осень для учащихся начальной и основной школы. (Выставка поделок из овощей и фруктов)	Октябрь	Злобина Л.В., классные руководители
3.Конкурс рисунков для 1-3 классов «Правильное питание»	Ноябрь	
4.Презентация о пользе горячего питания.	Ноябрь	Злобина Л.В

5. Конкурс газет среди учащихся 4-7 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Злобина Л.В., классные руководители
6. Выпуск рекламных плакатов для учащихся 8-11 классов «Береги свою жизнь»	Ноябрь	Злобина Л.В., классные руководители
7. Цикл бесед: - «Азбука здорового питания», -Мы выбираем правильное питание»	В течение года	Злобина Л.В., классные руководители
8. Анкетирование учащихся по вопросам питания	В течение года	Злобина Л.В., классные руководители

#### 4. Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1.Проведение классных родительских собраний по темам: -совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. -профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров	Сентябрь, октябрь, май	Классные руководители
2.Индивидуальные консультации фельдшера ФАП	Октябрь	Шевченко С.Н., фельдшер ФАП
3.Родительский лекторий: - «Здоровье вашей семьи», -«Личная гигиена ребёнка»	Февраль, март	Злобина Л.В., зам. директора
4. Анкетирование родителей «Предложения по развитию школьного питания на новый учебный год	Май	Злобина Л.В., классные руководители

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР  
ФОРМИРОВАНИЯ СУХОГО ПАЙКА\***  
(из расчета за 10 учебных дней)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование рекомендуемых продуктов</b>	<b>Норма выдачи (кг, л, шт.)</b>
<b>1</b>	<b>Консервы рыбные (горбуша, сайра, сардины) в потребительской упаковке промышленного изготовления</b>	<b>1 шт.</b>
<b>2</b>	<b>Консервы мясные (тушёнка) в потребительской упаковке промышленного изготовления</b>	<b>1 шт.</b>
<b>3</b>	<b>Крупы в ассортименте, макаронные изделия в потребительской упаковке</b>	<b>1 кг</b>
<b>4</b>	<b>Соки (в ассортименте) в потребительской упаковке промышленного изготовления</b>	<b>1 л</b>
<b>5</b>	<b>Молоко сгущенное в потребительской упаковке промышленного изготовления</b>	<b>1 шт.</b>
<b>6</b>	<b>Молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,2 % в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл</b>	<b>10 шт.</b>
<b>7</b>	<b>Консервированные овощи в ассортименте (кукуруза, фасоль, зеленый горошек, икра кабачковая, огурцы, помидоры)</b>	<b>2 - 2,5 кг</b>
<b>8</b>	<b>Кондитерские изделия мучные (печенье, вафли, пряники)</b>	<b>1,5 кг</b>
<b>9</b>	<b>Фрукты свежие, повидло</b>	<b>1,5 кг</b>
<b>10</b>	<b>Чай, какао в потребительской упаковке промышленного производства</b>	<b>0,1 кг</b>

\* при формировании продуктовых наборов рекомендуется по максимуму разнообразить состав набора