

**УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И РАБОТЕ С МОЛОДЁЖЬЮ  
АДМИНИСТРАЦИИ ШИМАНОВСКОГО РАЙОНА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОВОСКРЕСЕНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**ПРИКАЗ**

**31.08.2021 г**

**№ 81**

**с.Нововоскресеновка**

**Об организации горячего питания в школе  
в 2021-2022 учебном году**

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37), с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы, в соответствии с Законом Амурской области от 10.09.2019 № 391 № 391–ОЗ «Об обеспечении питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях и о внесении изменений в некоторые законодательные акты области»:

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственной за организацию питания, закуп продуктов и оформления отчетной документации Рубченко Светлану Викторовну.
2. Ответственной за организацию питания:
  - 2.1. руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии;
  - 2.2. работать в соответствии с планом работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (Приложение 1);
  - 2.3. своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
  - 2.4. составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;
  - 2.5. своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в управление образования Администрации Шимановского района по запросу;
  - 2.6. составить режим приема пищи учащимися школы;
3. Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2021-2022 учебный год (Приложение 2)
4. Классным руководителям 1-11 классов:

- 4.1. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
  - 4.2. способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
  - 4.3. обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
  - 4.4. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
  - 4.5. обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
  - 4.6. не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде;
  - 4.7. назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.
5. Завхозу школы Рубченко С.В.:
- 5.1. следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
  - 5.2. обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
  - 5.3. осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
  - 5.4. обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
  - 5.5. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Директор школы**



**Е.В. Зонова**

С приказом ознакомлен:

Рубченко С.В.

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г

**План работы  
по организации горячего питания  
в 2021 -2022 учебном году**

**Цель:** создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

**Основные задачи по организации питания:**

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных муниципальным районом..
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление бесплатного питания.	Сентябрь	Директор школы, ответственные за организацию питания
2.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Директор школы
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4.	Заседание классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Директор школы
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Директор школы
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

## 2. Методическое обеспечения

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Директор , ответственный за организацию питания
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрение безналичного расчета учащихся.	1 раз в полугодие	Администрация школы

## 3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	повар, ответственный за организацию питания

## 4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители 1-11 классов
2.	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители 5-9 классов
4.	Беседы с учащимися 10-11 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители 10-11 классов Завхоз школы

5.	Проекты о здоровье	Февраль	Классные руководители 1-4 классов
6.	Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
7.	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Директор, классные руководители
8.	Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Директор, классные руководители

### **5. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2021 - 2022 учебный год.**

#### **Задачи производственного контроля.**

##### *Контролируется:*

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

#### **Программа производственного контроля организации питания обучающихся.**

<b>№ п\п</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Место контроля, нормативные документы</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Учетно-отчетная форма</b>
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Ответственные за организацию питания	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию	Акты проверки

				питания	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	ответственные за организацию питания	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал

**График работы столовой  
на 2021-2022 учебный год**

<b>№ п.п</b>	<b>Время</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Категория</b>
	<b>Работа столовой 7.45-14.30</b>		
1	8 <sup>00</sup> -8 <sup>30</sup>	Прием заявок	
2	10.00-10.20	Обед	Родительская плата
3	11.00-11.20	Обед	Начальные классы
4	12.00 – 12.20	Обед	Соцзащита, ОВЗ