

Российская Федерация
Министерство образования
**Муниципальное
общеобразовательное
бюджетное учреждение
«Шахматовская основная
общеобразовательная школа»**
Бузулукского района
Оренбургской области
ПРИКАЗ № 84
31.08.2023 г.

Об организации горячего питания в 2023 – 2024 уч. году.

В соответствии со ст. 32, 51 Федерального Закона РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ, СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32); и в целях укрепления здоровья обучающихся 1- 9 классов ОО

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОБУ «Шахматовская ООШ»;
2. Организовать с 01.09.2023 г. одноразовое горячее питание (завтрак).
 - 2.1. Горячий завтрак для обучающихся 5-9 классов за счет бюджета 16-00 руб, с добавлением родительской платы (40 руб в день).
 - 2.2. Горячий завтрак для обучающихся 1-4 классов за счет бюджета 61-41 руб.
 - 2.3. Горячий завтрак и второй завтрак для обучающихся ОВЗ 71,30.
3. Утвердить график работы столовой и график организации питания учащихся. (приложение №1)
4. Назначить ответственным Стукалюк Елену Мусаевну:
 - за разработку рациона питания, и среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - за организацию питьевого режима;
 - за входным контролем сырья и материалов;
 - за составление технологических карт;
 - за организацию и осуществление производственного контроля в столовой ;
 - за соблюдение правила техники безопасности.
5. Назначить ответственным Стукалюк Елену Мусаевну Малоносову Н.В.:
 - за витаминизацию блюд;
 - за приготовление рабочего раствора дезинфицирующих средств;
6. Стукалюк Елену Мусаевну поваром столовой:

- работать по утвержденному 10-дневному меню для обучающихся ОО;
- продумать и внедрить систему включения в рацион питания учащихся обогащённых продуктов питания;
- начать серьёзную работу по организации щадящего питания для детей с заболеваниями ЖКТ;
- на поступающую на пищеблоки скоропортящуюся продукцию иметь копии сертификатов;
- завести недостающие и изменить устаревшие формы журналов;
- разделочные столы промаркировать так, чтобы не было контакта сырых и готовых блюд;
- коррекцию меню проводить с использованием замены продуктов по основным пищевым веществам.
- возложить обязанность производить ежедневно влажную уборку с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей в всех помещениях: с 01 сентября 2023 года.
- обеспечить установку дозаторов с наличием антисептических средств для обработки рук при входе в здание школы (Центральный вход, запасный выход №1), в обеденном зале школьной столовой.
- назначить каждую субботу днем генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток, начиная с 01.09.23

7. Назначить Мерзликину Наталью Сергеевну, ответственной за ведение журнала здоровья и осмотра состояния здоровья работников столовой с отметкой в тетради здоровья.

8. Назначить ответственным Стукалюк Елену Мусаевну за ежедневным приготовлением пробы и хранением в течение 48 часов.

9. Установить дежурство учителей во время приема пищи детьми после 3-его, 4-ого уроков.

10. Варавиной Н.А. разместить необходимые документы в раздел «Организация питания» на сайте ОО до 01.09.2023 года.

11. Организовать всеобщее обучение родителей по здоровому питанию детей и провести родительские собрания по классам до 01.09.2023 г. по вопросам питания.

12. Обеспечить режим работы ОО с учетом увеличения времени для приема пищи: установить продолжительность большой перемены не менее 20 минут, или 2-х перемен продолжительностью не менее 20 минут.

13. Утвердить План работы по организации горячего питания учащихся в 2023 – 2024 уч.г. и предусмотреть:

13.1. в годовом плане работы вопросы, касающиеся организации питания в школе,

13.2. возможность участия родителей в мероприятиях по контролю за организацией и качеством питания.

14. Обеспечить осуществление контроля:

14.1. за деятельностью школьных столовых,

14.2. за целевым и эффективным расходованием бюджетных средств, выделенных для организации питания,

14.3. за целевым расходованием средств родителей, привлекаемых для организации питания учащихся.

15. Обеспечить регулярное обновление информации для родителей об организации питания учащихся на школьном информационном стенде и на сайте учреждения.

16. Запланировать и проводить целенаправленную работу:

16.1. по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

17. Работу организовать по утвержденному Положению об организации питания.

18. Возложить контроль за использованием средств, выделяемых из средств местного бюджета на организацию горячего питания, за обеспечением качественного, безопасного и полноценного питания на директора МОБУ «Шахматовская ООШ» Мерзликину Н.С.

19. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОБУ "Шахматовская ООШ» _____ Н.С. Мерзликина

РАССМОТРЕНО
На совещании при директоре
Протокол № 1
От 22 августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Н.С. Мерзликина
ПРИКАЗ № 84 от 31.08.2023

Принято с учетом мнения
Совета школы
Протокол от 28.08.2023 № 1

**Положение о комиссии
по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся
МОБУ «Шахматовская ООШ»**

1. Общие положения.

- 1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
- 1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации. Уставом школы.
- 1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся учреждения является постоянно - действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.4. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся входят представители администрации, члены Совета родителей, Обязательным требованием являлся участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.
- 1.5. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.6. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды Образовательного процесса.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся являются:

- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

2.2. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.3. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

3.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню;
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся;
- оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях повара, по выполнению им обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;
- 5.2. Комиссия выбирает председателя;
- 5.3. Комиссия составляет план — график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;
 - 5.5. заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;
 - 5.6. решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Функциональные обязанности Комиссии

- 7.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных обедов.
- 7.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.
- 7.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- 7.4. Контроль за дежурством педагогов в столовой.
- 7.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

7.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

7.7. Выводы, замечания и предложения Комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока и администрацией Учреждения.

7.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, Комиссия может назначить повторную проверку.

8. Документация Комиссии

8.1. Комиссия ведет журнал контроля, в котором указывается дата контроля, проведенные мероприятия, результаты контроля и выводы (рекомендации). 8.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

8.3. Книга протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у ответственного за организацию питания обучающихся в школе или у директора школы.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОБУ «Шахматовская ООШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «__» _____ 20__ г. в _____ смену, на _____ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»
- «___» _____ 2022г.

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.