

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 7 ст. Убеженской
муниципального образования Успенский район

Приказ

от 01.09.2023 г.

№ 131

Об организации питания в МБОУ ООШ №7
в 2023– 2024 учебном году

В целях создания условий для обеспечения качественного питания учащихся школы, ужесточения контроля над качеством и организацией сбалансированного питания, соблюдения санитарного законодательства, недопущения нецелевого использования бюджетных и родительских средств, на основании приказа МКУ «Управление образованием администрации МО Успенский район» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Наумову Н.В., завхоза, назначить ответственной за организацию питания в школе.
2. Наумовой Н.В.
 - усилить контроль за организацией и качеством питания, за целевым использованием бюджетных и родительских средств, пищевых продуктов, соблюдением технологических регламентов, санитарно-эпидемиологических требований в процессе приготовления пищи и санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - при приеме продукции требовать от поставщиков документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья;
 - не допускать к работе на пищеблок лиц, не прошедших медицинские осмотры, без вакцинации;
 - организовать качественное ведение необходимой документации на пищеблоке (бракеражный журнал, журнал осмотров персонала пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания и др. документы) в соответствии с СанПиН;
 - организовать горячее питание учащихся в обязательном соответствии с утвержденным перспективным меню;
 - обеспечить жесткий контроль над соблюдением действующего законодательства по охране жизни и здоровья учащихся, неукоснительное выполнение требований санитарных норм и правил;
 - регулярно обновлять информационный стенд в обеденном зале
 - принимать пищевую продукцию только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами; при наличии и актуальности декларации, протоколов испытаний по показателям безопасности, качественных удостоверений, актов

фитосанитарного контроля или ветеринарного сертификата; требовать от поставщиков соблюдение договорных обязательств; преимущество отдавать кубанским производителям; совершенствовать систему контроля качества, безопасности школьного питания.

- обеспечить своевременное внесение сведений в автоматизированную информационную систему «Меркурий»

3. С 1 сентября 2023 года обеспечить 100% охват горячим бесплатным горячим питанием учащихся 1-4 классов за счет федерального, краевого и муниципального бюджетов согласно утвержденному 10-ти дневному меню; 100% охват горячим питанием учащихся 5-9 классов в соответствии с утвержденным 12-ти дневным меню.

4. Петровой Н.М., повару, обеспечить выполнение примерного меню, не допускать необоснованных замен продуктов, входящих в меню; в исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и тд). Допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Классным руководителям 1-9 классов:

- провести разъяснительную работу с родителями учащихся о необходимости правильного сбалансированного питания детей.

- организовать участие родителей в родительском контроле за питанием, оформив посещение в соответствии с чек-листом.

6. Регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи.

7. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку:

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню

- санитарно-технического содержания обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.д

- условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

- наличие и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объема и вида пищевых отходов после приема пищи;

- наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд;

- удовлетворенности обучающихся качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);

- информирования родителей и детей о здоровом питании.

8. Проводить мониторинг родительского контроля ежемесячно.

5. Утвердить график приема пищи (Приложение № 1).

6. Утвердить комиссию по контролю над организацией и качеством питания (приложение № 3)

7. Контроль над организацией питания осуществлять согласно Программе контроля (приложение №4)
8. Утвердить состав бракеражной комиссии (приложение №2)
6. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ООШ №7

С.М. Беленко

С приказом ознакомлен:



Подпись Т.В.
М. Лепухова К.И.
Проф. Якимкевич Т.Б.
§ Андреева И.Ф.
Проф. Харюченко Е.С.
Людя Лукашова Л.С.
Маша Малюкина
Людя Подгумно
Маша Наумова Н.В.

Приложение №1
к приказу МБОУ ООШ №7
№ 131 от 01.09.2023 года

Режим питания
Учащихся МБОУ ООШ №7 ст. Убеженской

классы	кол-во учащихся	время питания
1 класс	14	9.50-10.10
2-4 класс	47	10.00-10.20
5-7 класс	46	10.50-11.10
8-9 класс	31	11.50-12.10

Директор МБОУ ООШ №7



Беленко С.М.

Приложение №2
к приказу МБОУ'ООШ №7
№ 131 от 01.09.2023 года

Состав бракеражной комиссии

1. Подушко Т.В, зам директора по УВР
2. Иванова Л.Н., учитель математики
3. Коробчак Е.С., учитель начальных классов



Приложение №3
к приказу МБОУ ООШ №7
№ 131 от 01.09.2023 года

**Состав комиссии по контролю над организацией и качеством питания в
МБОУ ООШ №7**

1. Петухова К.И., педагог-организатор - председатель комиссии.
2. Члены комиссии:
Андреева Ю.А., учитель начальных классов
Лукашова Л.С., председатель ПК
Стенхлик Н.А., родитель
Поддубная Э., ученица 9 класса

Директор МБОУ ООШ №7



С.М. Беленко

**Программа по осуществлению контроля организации питания
обучающихся в МБОУ ООШ №7**

№ п/п	Объект контроля	периодичность контроля	ответственный исполнитель	учетно-отчетная
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	документация поставщика на право поставок продовольствия	при заключении договоров	завхоз	договор
1.2	сопроводительная документация на пищевые продукты	каждая поступающая партия	комиссия по контролю питания	товаро-транспортные накладные, журнал
1.3	условия транспортировки	каждая поступающая партия	комиссия по контролю питания	акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	ежемесячно	комиссия по контролю питания	ассортиментный перечень вырабатываемой, продукции
2.2	Качество готовой продукции	ежемесячно	комиссия по контролю питания	журнал бракеража готовой продукции
2.3	суточная проба	ежемесячно	комиссия по контролю питания	журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	рацион питания	1 раз в 10 дней	комиссия по контролю питания	примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором
3.2	наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	комиссия по контролю питания	сборник рецептов, технологические карты