

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
"Кленовская средняя школа"
Жирновского муниципального района Волгоградской области

Номер документа	Дата
147	31.08.22

Приказ

Об организации горячего питания учащихся в школе, филиале и воспитанников структурного подразделения Кленовский детский сад в 2022/2023 учебном году

На основании постановления от 23.06.2021г № 559 администрации Жирновского муниципального района Волгоградской области «Об организации питания учащихся общеобразовательных организаций Жирновского муниципального района Волгоградской области», в целях обеспечения сбалансированного питания и укрепления здоровья учащихся 1-11-х классов МКОУ «Кленовская СШ», а также дальнейшего совершенствования организации питания учащихся и воспитанников, а также осуществление контроля по данному вопросу в 2022/2023 учебном году

приказываю:

1. Назначить ответственными:

за организацию горячего питания: в Кленовском ДС - повара, Королеву Л.Ю и завхоза, Кривенко Л.Ю.

за ведение документации и отчётности: в школе завхоза, Ерошенко Н.Г., в Кленовском ДС завхоза, Кривенко Л.И.

2. Организовать в школе 2-х разовое горячее питание (завтрак, обед) для всех учащихся 1-11 классов по единому утвержденному десятидневному меню и 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) для воспитанников структурного подразделения по утвержденному 10-дневному меню.

3. Утвердить графики приёма горячих молочных завтраков, обедов и полдников с учётом пунктов 6.8, 7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.1. График приема пищи в школе:

Завтрак

1 перемена 20 мин: 9.10-9.30

9.10-9.20- питаются 1 и 11 классы

Обед

4 перемена 20 мин: 11.50-12.10

11.50-12.10-питаются 1 и 11 классы

График работы школьной столовой (Приложение 1)

3.2. График приема пищи в ДОУ:

Группа	
Разновозрастная младшая	Разновозрастная старшая
Завтрак	
9.00-9.30	9.00-9.30
Обед	
12.00-12.30	12.00-12.30
Полдник	
15.30-16.00	15.30-16.00

график работы столовой дошкольной группы

Время работы столовой	Время уборки столовой
7.00 – 16.00	9.30 – 10.00
	12.30 – 13.00
	16.00-16.30

Генеральная уборка – пятница

4. Организовать бесплатные горячие завтраки для всех учащихся с 01.09.2021г по 31.12.2021г 1-4 классов из расчета 73,02 руб. в день на одного учащегося льготных категорий, для учащихся 5-11 классов льготных категорий из расчета 73,02 рублей в день, а с 01.01.2022г по 31.05.2022г 74,27 руб.
5. Организовать горячее питание (не льготной категории) для учащихся 5-11 классов по желанию родителей за родительскую плату.
6. Организовать бесплатное двухразовое питание детей с ограниченными возможностями здоровья из расчета 73,02руб на одного ребенка.
7. Организовать сбор родительской платы за питание воспитанников и обеды обучающихся по следующей схеме:
 - сбор родительской платы за питание воспитанников и обеды обучающихся по ведомости осуществляет завхоз ДООУ Кривенко Л.И.;
8. Ерошенко Н.Г., завхозу:
 - ежемесячно предоставлять информацию результатов мониторинга охвата учащихся горячим питанием в школе.
9. Классным руководителям, завхозам и воспитателям дошкольных групп вести строгий ежедневный учёт воспитанников и обучающихся, которые питаются в столовых образовательных учреждений.
10. Завхозам: Ерошенко Н.Г. и Кривенко Л.И. осуществлять контроль за качеством поступающей продукции, проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08);
11. Проводить оценку качества готовых блюд и результат бракеража, регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08);
12. Кривенко Л.И.:
 - ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
 - осуществлять контроль за витаминизацией блюд. Сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» (п. 14.8. СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - осуществлять контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, вести «Ведомость контроля за питанием» (п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, информацию заносить в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» (п. 14.10. СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - осуществлять контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (п. 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил на пищеблоках.
13. Повару Кленовского ДС, Королевой Л.Ю. неукоснительно соблюдать санитарное законодательство, 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;
 - ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями.
14. Заведующей хозяйством Кленовского ДС, Кривенко Л.И:

- обеспечивать приемку продуктов питания и наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - обеспечивать соблюдение сроков и условий хранения продуктов;
 - обеспечивать проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов.
15. Определить в числе приоритетных направлений воспитательной работы классных руководителей 1-11 классов и воспитателям дошкольных групп работу по формированию здорового образа жизни обучающихся и воспитанников. Пропагандировать среди воспитанников и школьников принципы рационального, здорового питания (конкурсы, детские праздники, исследовательские проекты, викторины, классные часы и другие мероприятия).
16. Организовать в течение года системную информационно-просветительскую работу для родителей (законных представителей) с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся.
17. Организовать оформление и систематическое обновление разделов «Школьное питание» в столовой и на сайте школы.
18. Завхозу школы, ответственной за питание, Ерошенко Н.Г. запланировать ежеквартальное проведение на совещаниях при директоре и педагогических советах ОУ обсуждение отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся с участием групп общественного контроля.
19. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



И.В.Проводина

График работы школьной столовой

Ответственный - повар Васина Н.Ю. (ООО «Питание»)

№ п/п	время		
1	7-00 - 8-30	Приготовление завтрака.	
2	8-30 - 8-45	Обработка зоны приготовления пищи дез. средством (столы, мойки).	
3	8-45 - 8-50	Снятие пробы бракеражной комиссией с занесением данных в журнал бракеража готовой продукции.	
4	8-50 - 8-55	Отбор суточных проб с занесением данных в журнал отбора проб на пищеблоке.	
5	8-55 - 9-00	Раздача завтрака .	
6	9-00 - 11-35	Приготовление обеда.	
7	11-35 - 11-40	Снятие пробы бракеражной комиссией с занесением данных в журнал бракеража готовой продукции.	
8	11-40 - 11-45	Отбор суточных проб с занесением данных в журнал отбора проб на пищеблоке.	
9	11-50 - 12-00	Раздача обеда .	
10	14-00 - 14-30	Уборка и обработка помещения кухни.	

Ответственный- кух. рабочая Полякова М.В. (ООО «Питание»)

№ п/п	время		
1	8-30 - 8-45	Мытье кухонной посуды.	
2	8-45 - 8-55	Обработка обеденных столов, стульев, зоны раздачи, раковин для мытья рук, кранов, ручек дверей дез. средством.	
3	8-55 - 9-00	Накрытие столов для завтрака .	
4	9-20 - 9-40	Сбор использованной посуды, удаление остатков пищи с посуды.	
5	9-40 - 10-00	Обработка обеденных столов, стульев, зоны раздачи, раковин для мытья рук, кранов, ручек дверей дез. средством.	
6	10-00 - 10-55	Мытье столовой посуды.	
7	10-55 - 11-10	Замачивание посуды в обеззараживающем средстве для вирусных инфекций.	
8	11-40 - 11-50	Накрытие столов для обеда	
9	12-20 - 12-45	Сбор использованной посуды, удаление остатков пищи с посуды.	
10	12-45 - 13-00	Обработка обеденных столов, стульев, зоны раздачи, раковин для мытья рук, кранов, ручек дверей дез. средством.	
11	13-00 - 13-55	Мытье столовой посуды.	
12	13-55 - 14-10	Замачивание посуды в обеззараживающем средстве для вирусных инфекций.	
13	14-10 - 15-00	Обработка обеденных столов, стульев, зоны раздачи, раковин для мытья рук, кранов, ручек дверей дез. средством	