

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Солянская средняя общеобразовательная школа»

01 сентября 2023 г.

№95

ПРИКАЗ

Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году

В целях обеспечения исполнения Федерального закона от 29.12.2010 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации и обеспечения качественным питанием обучающихся в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить сроки функционирования пищеблока в образовательном учреждении с 04 сентября 2023 года по 24 мая 2024 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания Вольф Любовь Александровну, заместителя директора по воспитательной работе.
3. Ответственному за питание осуществить:
 - 3.1. составление списков обучающихся для организации питания;
 - 3.2. ежедневные организационные мероприятия в период учебного года;
 - 3.3. контролем приготовления пищи для питания обучающихся в соответствии с санитарными нормами и правилами.
 - 3.4. контроль за соблюдением режима мытья столовой посуды.
4. Для обеспечения калорийной, качественной пищей в соответствии с СанПИН и утвержденным меню и порционными нормами назначить поварами:
 - Блюменштейн Валентину Александровну;
 - Скачкову Ирину Николаевну;
 - Петрову Ирину Александровну;
 - Кротову Любовь Васильевну;
 - Щедрову Светлану Николаевну;
 - Боброву Марину Сергеевну (дошкольная группа).
5. Для обеспечения качественными продуктами питания для приготовления пищи назначить старшим поваром Блюменштейн Валентину Александровну.
6. Назначить ответственным за обеспечением продуктов питания для приготовления пищи в соответствии с санитарными нормами и правилами лаборанта Н.В.Калинину и заведующего хозяйством Л.А.Левщанову и Панову Е.М..
7. С целью обеспечения контроля за качеством приготовления пищи назначить членов бракеражной комиссии:
 - Шмидт Светлану Анатольевну, учителя;
 - Примак Галину Анатольевну, учителя;
 - Калинина Наталью Васильевну, лаборанта школы;
 - Сикк Марию Александровну, учителя;
 - Бражникову Надежду Сергеевну, учителя;
 - Дрофа Лидию Петровну, учителя;
 - Левщанову Л.А., учителя.
8. Утвердить программу производственного контроля МБОУ «Солянская СОШ» на 2023-2024 учебный год (приложение 1).
9. Утвердить меню МБОУ «Солянская СОШ» и технологические карты приготовления блюд на 2023-2024 учебный год.
10. Калинину Н.В. и Левщанову Л.А., Панову Е.М., Петрову И.А., Кротову Л.В. назначить ответственными за ведением документации:

- журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал температурного контроля холодильного оборудования;
- журнал учета неисправного оборудования.

11. Определить среднемесячную стоимость детодня:

- горячий завтрак для обучающихся 1-4 классов – 90,00 рублей.
- горячий завтрак для обучающихся 5-11 классов – 50,00 рублей.
- обед для обучающихся – 65,00 рубль.

12. Рекомендовать с 04.09.2023 года родителям (льготникам по уровням дохода с подтверждающими право документами) оформление субсидии на горячее питание в виде дотации в сумме 5,00 рублей за счет областного бюджета и 10,00 рублей за счет местного бюджета.

13. Ответственному за питание обеспечить питание детей:

- находящихся на подвозе из расчета 15,00 рублей;
- детей ОВЗ, находящихся на обучении в школе (горячий завтрак) с оформлением денежной компенсации за горячий обед с оформлением документов родителями.

14. Учителям сопровождения специальных условий обучения детей ОВЗ обеспечить сбор документов родителями для оформления денежной компенсации для питания детей ОВЗ надомного обучения.

15. В соответствии с МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях утвержденный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 18 мая 2020 г. (п. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль) утвердить комиссию по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ «Солянская СОШ» в следующем составе:

1. Штеер Марину Федоровну, родителя от 1-4-х классов;
2. Румянцева Елена Владимировна, родитель от 5-9-х классов;
3. Бухгамер Татьяна Геннадьевна, родитель от 10-11 классов;
4. Вольф Любовь Александровна, заместитель директора по воспитательной работе, ответственный за организацию питания.

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



И.Н. Белоусько

Программа производственного контроля МБОУ «Солянская СОШ»
в 2023-2024 учебном году

1. Цель производственного контроля. Обеспечение безопасности и безвредности для учреждения и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.
2. Объекты производственного контроля
 - 2.1. Территория и помещения учреждения;
 - 2.2. Помещения школьной столовой;
 - 2.3. Технологическое оборудование;
 - 2.4. Рабочие места;
 - 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
 - 2.6. Готовая продукция;
 - 2.7. Отходы производства и потребления.
 - 2.8. Вопросы обучения и воспитания обучающихся
3. Перечень официально изданных нормативных документов
 - 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
 - 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
 - 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
 - 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
 - 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
 - 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4. Ответственный за осуществление производственного контроля в учреждении
Гридина Галина Васильевна. – заместитель директора по хозяйственной работе
5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
 - 5.1. Белоусько Ирина Николаевна– директор школы;
 - 5.2. Гридина Галина Васильевна. – заместитель директора по ХР;
 - 5.3. Флюменштейн Валентина Александровна – повар школьной столовой, старший повар;
 - 5.4. Скачкова Ирина Николаевна – повар школьной столовой,
 - 5.5. Петрова Ирина Александровна - повар школьной столовой;
 - 5.6. Кротова Любовь Васильевна - повар школьной столовой;
 - 5.7. Щедрова Светлана Николаевна - повар школьной столовой;

12.	Контроль санитарного состояния помещений и дезинфекционных мероприятий.	В течение года. Постоянно	Зам. директора по ХР
13.	Контроль проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий.	В течение года. Постоянно	Зам. директора по ХР
14.	Контроль работы технологического и холодильного оборудования, своевременности проведения профилактических и ремонтных работ	Постоянно	Зам. директора по ХР
15.	Контроль обеспечения необходимого количества кухонной и столовой посуды	Постоянно	Зам. директора по ХР
16.	Контроль санитарного состояния пищеблока	Постоянно	Директор
17.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Постоянно	Директор
18.	Контроль транспортировки, качества поступающих продуктов, наличия необходимых сопроводительных документов, условий хранения продуктов	Постоянно	Кладовщик
19.	Контроль технологии приготовления, раздачи готовых блюд	Постоянно	Повар
20.	Контроль ведения документации по организации питания	Постоянно	Повар
21.	Контроль использования медицинских помещений по назначению, наличие необходимого оборудования	Постоянно	Зам. директора по ХР
22.	Контроль организации режима образовательного процесса (недельной нагрузкой, продолжительностью учебной недели, уроков, перемен)	Постоянно	Директор Зам. директора по УР
23.	Контроль соответствия учебного расписания гигиеническим рекомендациям	1 раз в месяц	Зам. директора по УР
24.	Контроль организации обучения первоклассников	Постоянно	Зам. директора по УР
25.	Контроль организации и проведения учебных занятий, кружков и секций	Постоянно	Зам. директора по УР и ВР
26.	Контроль режима двигательной активности учащихся, организации физического воспитания	Постоянно	Учитель физкультуры
27.	Контроль за дозировкой нагрузки домашних заданий	Постоянно	Зам. директора по УР

28.	Контроль организации учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул (условия пребывания, наличие необходимых помещений, режим дня, санитарное состояние)	4 раза в год	Директор
29.	Контроль медицинского освидетельствования, гигиенической подготовки и аттестации сотрудников, наличия медицинских книжек	Постоянно	Директор
30.	Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений (согласований): - на образовательную деятельность; - на программы и методики обучения; на расстановку технологического оборудования пищеблока; на перепланировку и изменение назначения помещений; на организацию оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул.	Постоянно	Директор
31.	Контроль наличия и исполнения договоров на вывоз мусора, на проведение дератизации и дезинсекции, организации питания учащихся	1 раз в год	Директор
32.	Контроль наличия сертификатов на используемые строительные материалы, оборудование, мебель, моющие и дезинфицирующие средства и другие материалы.	Постоянно	Зам. директора по ХР
33.	Контроль выполнения предписаний ТУ Роспотребнадзора, планов мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждений.	Постоянно	Директор

7. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат		Гигиеническому обучению подлежат
Директор школы. Заместители директора школы по УР и ВР	Учитель.	Директор. Заместители директора по УР и ВР. Учитель. Социальный педагог. Педагог-библиотекарь. Воспитатель.

Повар	Кухонный рабочий	Техперсонал	Сторож	Водитель	Помощник воспит	Завхоз
-------	------------------	-------------	--------	----------	-----------------	--------

8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии плановых (внеплановых) проверок, профилактических визитов.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Мутность воды	Профилактический визит Роспотребнадзора, сентябрь 2023г.
Готовая продукция (В соответствии с утверждением ассортимента)	Микробиологические показатели	Профилактический визит Роспотребнадзора, сентябрь 2023г.
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	Паразитология	Профилактический визит Роспотребнадзора, сентябрь 2023г.
Исследование калорийности готовых блюд	Калорийность	Профилактический визит Роспотребнадзора, сентябрь 2023г.

9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторные исследования производятся в соответствии плановых (внеплановых) проверок.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	Профилактический визит Роспотребнадзора, сентябрь 2023г.
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	Профилактический визит Роспотребнадзора, сентябрь 2023г.
Дератизация мусорный контейнеров	Договор на обработку	Профилактический визит Роспотребнадзора, сентябрь 2023г.

10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в журналах.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 5-22-89;
- 11.2. Отключение электросетей – 5-22-81;
- 11.3. Инфекционные заболевания – 5-22-60.

12. Прогноз ожидаемых с результатов оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным, доступным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей.