



**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ЧУКОТСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА с.РЫТКУЧИ»**

ПРИКАЗ

от 09.02.2022

№ 01-12/ 35

с. Рыткучи

Об организации питания детей
на II полугодие 2021-2022 учебного года

В целях охраны здоровья учащихся и воспитанников МБОУ СШ с.Рыткучи, на основании статей 37 и 41 закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с постановлением Правительства Чукотского автономного округа от 28.12.2020 № 595 «Об утверждении методики формирования нормативов финансового обеспечения образовательной деятельности образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ, на 2021 год и на плановый 2022 и 2023 годов», руководствуясь приказом Управления социальной политики от 08.02.2021 №01-10/28 «О стоимости одного человека –дня при организации бесплатного питания», Уставом МБОУ СШ с.Рыткучи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать многоразовое питание обучающихся и воспитанников в образовательной организации в соответствии с Примерным перспективным меню для организации питания обучающихся и воспитанников МБОУ СШ с.Рыткучи.

2. Обеспечить 100% охват детей 2-х разовым горячим питанием (бесплатные горячие завтраки и обеды), пятиразовым питанием воспитанников в течение всего периода проживания в пришкольном интернате и несовершеннолетних, оказавшихся в сложной жизненной ситуации и помещенных временно в пришкольный интернат.

3. Обеспечить условия для ежедневного питания обучающихся и воспитанников в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ».

4. Утвердить план мероприятий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников (приложение 1).

5. Утвердить Программу по осуществлению контроля организации питания обучающихся и воспитанников (приложение 2).

6. Утвердить Стоимость одного человеко-дня при организации бесплатного питания с 09.02.2021 года:

Контингент	Единица измерения	Вид питания	Базовая норма, руб.	Повышающий коэффициент удаления	Итого норма, руб.
Обучающиеся, обеспеченные горячим завтраком и обедом	руб. за 1 человеко-день	натуральное, многоразовое	284,00	1,15	326,60

Воспитанники интерната и групп временного проживания детей	руб. за 1 человеко-день	натуральное, многоразовое	458,00	1,15	526,70
--	-------------------------	---------------------------	--------	------	--------

7. Медицинской сестре (лицо, ее заменяющее):

7.1. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню, с учётом следующих требований:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- в конце меню ставить подписи медицинской сестры, заведующей складом, одного из поваров, принимающих продукты со склада;
- обеспечить С-витаминизацию блюд и использование йодированных продуктов в питании школьников;

7.2. предоставлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню;

7.3. обеспечить снятие и хранение суточных проб.

Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: поварам, заведующей столовой - разрешается работать только по утвержденному меню.

8. Заведующая складом (лицо, её заменяющее) несёт ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада.

Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10⁰⁰ часов. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБОУ СШ с.Рыткучи и поставщика.

Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 18⁰⁰ предшествующего дня, указанного в меню.

9. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов бракеражной комиссии.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру.

10. Поварам необходимо:

- 10.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 10.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

В отсутствии медицинской сестры снятие проб и их хранение возлагается на повара.

10.3. производить закладку продуктов в котёл в присутствии медицинской сестры или членов бракеражной комиссии.

11. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

13. Заведующей производством (лицо, её заменяющее)

- 13.1. осуществлять строгий контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников;
- 13.2. не позднее 5-го числа каждого месяца подавать таблицу по питанию директору;
- 13.3. вести мониторинг обеспечения посудой и маркировкой на пищеблоке.
14. Заместителю директора по АХР (лицо, его заменяющее) осуществлять ежемесячный, ежеквартальный контроль соблюдения договорных обязательств Поставщиками, расходом финансовыми средствами с целью исполнения ПФХД.
15. Общий контроль над организацией питания оставляю за собой.

Директор школы

Н.Б. Сангаджиева

План мероприятий по организации горячего питания

№	Мероприятие	Дата	Ответственный
1	Проведение внеурочных занятий по программе «Мое здоровье»	по средам	кл. рук.
2	Выставка разработанных авторских МЕНЮ.	сентябрь	Кузнецова И.Б.
3	Конкурс плакатов «Что вредно..»	октябрь	кл. рук.
4	Творческая мастерская «Любимое блюдо»	ноябрь	
5	Смотр-конкурс «Мамин рецепт»	декабрь	кл. рук.
6	Анкетирование среди родителей, в целях совершенствования качества питания и сохранения здоровья детей.	апрель	социальный педагог
7	Беседы с обучающимися с 1 по 11 классы на темы:		
	«Правильное питание»	сентябрь	Классные руководители
	«Рацион питания»	ноябрь	
	«Что едим?»	январь	
	«Здоровое питание»	март	
8	Выпуск юмористической газеты «Как мы едим?»	март	кл. рук.
9	Игра-соревнование «Здоровый час»	апрель	кл. рук., 2-4 классы
10	Родительские собрания: 1.«Чем кормить ребенка». 2. Рацион питания.	по плану	Олифирова Ю.Ю. медсестра
11	Утренник для начальной школы: «Мы за здоровый образ жизни»	Сентябрь	кл. рук.
12	Традиционные блюда	май	кл. рук.
13	Рейды по проверке дежурства и культуры поведения в столовой с награждениями на линейке.	Ежемесячно	Кузнецова И.Б.

Программа по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблока продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав. складом	Счет-фактура Журнал бракеража сырой продукции.
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.				
2.1	Суточная проба	Ежедневно	Повар по графику	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	1 раз в день	Медсестра	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень.
3.2	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Ежедневно	Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.3	Контроль за потоками сырья, готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Медсестра	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Медсестра	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Медсестра, зав. столовой	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия	Визуальный контроль, акты инвентаризации
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Директор, медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Директор, медсестра	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. График генеральных уборок помещений.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи обучающихся.				
8.1	Контингент питающихся детей.	Ежедневно	Ст. воспитатель, директор, медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей
8.2	Режим питания.	Ежедневно	Медсестра	График приёма пищи.
8.3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Медсестра, комиссия	Акты по проверке организации питания школьной комиссии