

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шидловская основная общеобразовательная школа Волоконовского района
Белгородской области»**

ПРИКАЗ

03.09.2019

№ 189

с. Шидловка

**Об организации питания
учащихся школы в 2019 – 2020 учебном году**

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (действующая редакция, 2016), приказа департамента образования Белгородской области от 23 августа 2013 года №1984 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания обучающихся» (в редакции от 24.02.2015 г. №784), руководствуясь письмом департамента образования от 23.08.2018 года №9-09/14/4812 «Об организации горячего питания в общеобразовательных организациях области в 2018-2019 учебном году», постановлением главы администрации муниципального района «Волоконовский район» от 15.04.2014 года №139 «Об утверждении Положения о порядке взимания и расходования платы за питание (горячие обеды) школьников в общеобразовательных организациях Волоконовского района», постановлениями главы администрации муниципального района «Волоконовский район» от 12.10.2016 г. №324 «О внесении изменений в постановление главы администрации муниципального района «Волоконовский район» от 15 апреля 2016 года №139», от 26.06.2018 г. №211 «О внесении изменений в постановление главы администрации муниципального района «Волоконовский район» от 15 апреля 2016 года №139», на основании приказа управления образования администрации муниципального района «Волоконовский район» от 28.08.2019 года №1097, в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся образовательных учреждений района, и в связи с началом нового 2019-2020 учебного года

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Привести в соответствие нормативно-правовую базу, регламентирующую порядок организации питания обучающихся МБОУ «Шидловская ООШ»
 - 1.1. Усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими в образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания для обучающихся общеобразовательных учреждений района в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.
2. Назначить ответственным за организацию питания и поставки продуктов питания заместителя директора Шрубченко Е.И.
 - 2.1. Ответственной за организацию питания в школе Шрубченко Е.И.:
 - неукоснительно соблюдать санитарное законодательство в детских учреждениях, в том числе:
 - наличие условий для соблюдения гигиенических норм 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, своевременной санитарной очистки территорий детских учреждений, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;
- эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения.

3. Обеспечить:

- проведение фильтра во всех детских образовательных учреждениях в период формирования организованных детских коллективов перед началом нового учебного года с целью своевременного выявления больных ЭВИ;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;
- питьевой режим (потребление питьевой минерализированной воды) согласно Сан-ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

4. Организовать с 01.09.2019 года:

- ежедневное двухразовое горячее питание обучающихся;
- молочный завтрак из расчета 45 руб. на одного учащегося в день;
- на бесплатной основе завтрак и обед для детей из многодетных семей из расчета 75 руб. на каждого учащегося в день;
- на бесплатной основе обед для учащихся с ограниченными возможностями здоровья;
- для обучающихся на дому, выдачу продуктов питания согласно примерному меню завтраков и обедов;
- системный контроль за организацией питания в образовательном учреждении, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьных пищеблоков;
- профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов;

5. Продолжить выполнение мероприятий государственной программы «Развитие образования Белгородской области на 2014 – 2020 годы» и муниципальной программы «Развитие образования Волоконовского района на 2015-2020 годы», направленных на совершенствование системы питания:

- активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок), обновить разделы «Школьное питание» на сайте образовательного учреждения, включить в планы работы просветительские мероприятия, направленные на формирование у школьников культуры здорового питания;
- анализировать здоровьесозидающую направленность образовательного процесса, здоровьесориентированную деятельность педагогов, здоровьесберегающие возможности образовательного учреждения (инфраструктура, кадры, методическая база), показатели индивидуального здоровья и культуры здоровья учащихся и воспитанников;
- разработать и согласовать единый научно обоснованный сбалансированный рацион питания школьников на основе единых федеральных норм и указаний по состоянию рациона питания учащихся;
- обеспечить ежедневное включение натурального мёда в объеме 10 грамм, молока (200 мл), природной минеральной воды в рацион питания обучающихся 1-9 классов в качестве дополнительного питания при полном исключении санитарно-

гигиенических рисков;

-в целях профилактики алиментарных заболеваний предусмотреть в рационе питания школьников включение хлеба и хлебобулочных изделий с микронутриентами;

-продолжить проведение мониторинга организации питания в общеобразовательных учреждениях, в т.ч. мониторинга потребления обучающимися натурального мёда, молока, природной столовой минеральной воды, качества и безопасности продукции по технологической цепочке «от производителя до ученика»;

-организовать участие в областных и муниципальных тематических семинарах со специалистами, конкурсах, круглых столах по обмену опытом, конкурсах профессионального мастерства педагогических работников и работников школьных пищеблоков;

-освещать в средствах массовой информации лучший опыт работы общеобразовательных учреждений по организации качественного питания детей, культуры питания;

-обеспечить участие всех обучающихся с 1 по 6 класс общеобразовательных организаций в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании»;

-в системе проводить мероприятия, конкурсы, детские праздники, Дни национальной кухни, исследовательские проекты, направленные на формирование здорового образа жизни и питания школьников;

-в рамках реализации учебных программ по биологии, химии, основам безопасности жизнедеятельности проводить обучение школьников культуре и основам здорового питания;

-обеспечить проведение родительских лекториев, собраний по проблеме формирования у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни и другие;

6. Активизировать в образовательном учреждении работу групп общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.

7. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе.

8. Ежемесячно:

- предоставлять в управление образования администрации района сведения о пищевой продукции, возвращенной поставщикам в связи с ее несоответствием заявленному качеству **в срок до 25 числа месяца.**

9. При реализации скоропортящихся продуктов питания строго соблюдать Федеральный Закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2015 года), санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», обеспечить наличие данных документов в каждом образовательном учреждении.

10. Принять к сведению:

-Закупочные цены на продукты для организации общественного питания детей не

должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области;

- Договоры (контракты) на поставку продуктов и продовольственного сырья в школьную столовую рекомендуется заключать с поставщиками и производителями, имеющими безукоризненную деловую репутацию, при этом предпочтение отдавать прямым каналам поставок продукции непосредственно от производителей.

11. Организовать систематическое обучение работников образовательного учреждения, отвечающих за организацию питания учащихся, по вопросам санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля в школьном питании.

12. Утвердить график приема пищи на 2019-2020 учебный год:

- завтрак 10.10 – 10.30
- обед 12.10 – 12.45.

13. Назначить ответственным за организацию питания учащихся, контроль за правильностью составления меню Водопьянову Богдану Дмитриевичу, повара школьной столовой.

Водопьяновой Б.Д. - повару школьной столовой:

- уделить особое внимание рациону питания, с целью обеспечения физиологической потребности обучающихся в белках, жирах, углеводах, минеральных веществах, витаминах и исполнения действующих рекомендуемых норм питания, строго руководствоваться перспективным меню, согласованным с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Шебекинском районе;
- обеспечить неукоснительное выполнение СанПиН 2.4.5.2409-08;
- оформлять документацию по питанию в соответствии с требованиями;
- запретить к реализации в школьной столовой газированные и тонизирующие напитки, мороженое, картофельные чипсы, штучные леденцы, жевательные резинки.

14. Назначить бракеражную комиссию в следующем составе

- Уханёва С.А.- председатель ПК;
- Шрубченко Е.И. – заместителя директора;
- Дежурный учитель (по графику),

15. Закрепить за членами бракеражной комиссии следующие полномочия:

- осуществлять постоянный контроль за соблюдением норм состава и выхода блюд, за доброкачественностью готовой продукции;
- проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать (запрещать) их к выдаче;
- проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов;
- производить постоянный контроль качества продуктов питания, проверять наличие качественного удостоверения, условий хранения и соблюдения сроков реализации продукции.

16. Классным руководителям 1-9 классов:

- вести постоянную разъяснительную работу среди обучающихся своего класса о молоке как незаменимом продукте питания (классные часы, беседы) и необходимости горячего питания;
- выявить детей, которые отказываются от приема молочной продукции по медицинским показаниям, по физиологическим особенностям организма или в силу сложившегося негативного отношения к молоку;
- вести разъяснительную работу среди родителей, обучающихся по включению в

рацион питания школьников натурального меда;

- выявить детей, которым употребление меда противопоказано.

17. Предоставить в 2019 - 2020 учебном году льготное питание следующим обучающимся:

№ п/п	Ф.И.О.	Дата рождения	Класс
1	2	3	4
1.	Денисюк Анастасия Сергеевна	31.01.2012	2 класс
2.	Латынина Валерия Ивановна	11.12.2010	3 класс
3.	Иванов Алексей Андреевич	16.11.2009	5 класс
4.	Николаев Эдуард Олегович	11.01.2009	5 класс
5.	Лазьков Кирилл Олегович	07.06.2007	6 класс
6.	Денисюк София Сергеевна	19.12.2007	6 класс
7.	Лазькова Дарья Олеговна	06.05.2008	6 класс
8.	Николаева Виктория Олеговна	02.08.2006	6 класс
9.	Карауш Максим Александрович	06.06.2008	6 класс
10.	Крылов Никита Сергеевич	20.05.2006	8 класс
11.	Скворцов Сергей Александрович	30.07.2004	8 класс
12.	Шевченко Денис Витальевич	05.09.2005	8 класс
13.	Лазькова Татьяна Олеговна	02.04.2004	9 класс
14.	Льянов Александр Иванович	11.07.2005	8 класс
15.	Екимов Матвей Дмитриевич	16.09.2009	4 класс
16.	Николаева Ангелина Олеговна	11.12.2007	2 класс (обучение на дому)

18. Создать приемочную комиссию для осуществления контроля качества поступающей продукции в столовую в следующем составе:

- Ширинова Л.С., директор-председатель комиссии;

Члены комиссии:

- Шрубченко Е.И., заместитель директора;

- Попова А.Н., учитель;

- Уханева С.А., председатель ПК;

- Водопьянова Б.Д., повар;

- Цапкова М.А., рабочая кухни

19. Лотышева Н.Ф. – рабочего по обслуживанию зданий школы, назначить ответственным за исправность технологического оборудования в столовой.

20. Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание учащихся, за заключение типовых контрактов на поставку продуктов питания с поставщиками, а также за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Ширинова Л.С.

С приказом ознакомлены:

Водопьянова Б.Д. *[Signature]*

Лотышев Н.Ф. *[Signature]*

Гордиенко С.Н. *[Signature]*

Лядвина С.С. *[Signature]*

Шрубченко Е.И. *[Signature]*

Ягниченко О.И. *[Signature]*

Лотышева Н.Д. *[Signature]*

Водопьянова З.М. *[Signature]*

Уханёва С.А. *[Signature]*

Романова О.П. *[Signature]*

Попова А.Н. *[Signature]*

Цапкова М.А. *[Signature]*