

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Березовская средняя общеобразовательная  
школа имени С.Н. Климова"**

**Приказ**  
с. Березовка

«25» августа 2020 года

№ 107/3

**Об организации питания обучающихся**

На основании статьи 28 пункт 3 и статьи 37 Закона «Об образовании Российской Федерации», письма департамента образования Белгородской области от 23.08.2018 г. № 9-09/14/4812 «Об организации горячего питания в образовательных организациях области в 2018-2019 учебном году», приказа управления образования Борисовского района от 26.08.2019 г. № 608 «Об организации школьного питания», Положения об организации рационального питания детей и подростков, в целях создания условий для 100 % охвата горячим питанием обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке

**приказываю:**

1. Заведующему хозяйством Алейник В.В, социальному педагогу Хохлиной Т.Н.:

1.1. Обеспечить контроль организации горячего питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Организовать информационно-просветительскую работу для детей и родителей направленную на формирование культуры здорового питания, в т.ч. дни «Здорового питания», «Национальной кухни» и другие мероприятия.

2. Классным руководителям:

2.2. Совершенствовать работу по организации питания школьников, увеличению охвата горячим питанием обучающихся.

2.3. Продолжить реализацию образовательной программы «Разговор о правильном питании» в рамках внеклассной работы при проведении классных часов.

2.4. Использовать информацию о правильном питании как дополнительный материал на уроках по предметам базового учебного плана, прежде всего - «Окружающий мир», «Биология» и др. Часть материала может использоваться и на уроках «Обслуживающего труда», «Чтения», «Математики» и др.

### 3. Социальному педагогу Хохлиной Т.Н.:

3.1. в срок до 04 сентября 2020 года провести мониторинг индивидуальной переносимости мёда и молока у обучающихся и предоставить информацию шеф-повару Аносовой Е.С.;

#### 3.2. осуществлять контроль:

- за строгим соблюдением контрактов на оказание комплекса услуг на поставку продуктов питания;

- за организацией и качеством питания;

- за полным и рациональным использованием средств, выделяемых на льготное питание;

- за работой по заполнению табелей ежедневного учёта детей, в том числе из многодетных семей, и детей с ОВЗ;

- выдачу сухих пайков учащимся обучающихся с ограниченными возможностями здоровья пропустившим занятия по болезни или другим причинам. До 10 числа каждого месяца, следующего за отчётным, предоставлять документы о выдаче сухих пайков школьникам из многодетных семей, обучающихся с ОВЗ пропустившим занятия по болезни или другим причинам.

3.3. Информировать классных руководителей об ответственности за соответствие количества полученных рационов питания количеству присутствующих в этот день обучающихся.

3.4. Совместно со школьным оператором обновить раздел «Школьное питание» на сайте учреждения в срок до 14 сентября 2020 года.

### 4. Шеф-повару Аносовой Е.С.:

4.1. Разработать и согласовать с органами Роспотребнадзора меню горячих молочных завтраков и обедов.

4.2. Предусмотреть альтернативное меню с учетом разнообразия холодных закусок, напитков, булочных изделий, а также вторых блюд и (или) гарниры, приготовленные из одного и того же вида сырья. Предлагаемые на выбор блюда должны отличаться по способу кулинарной обработки, используемым заправкам, соусам, содержанию второстепенных рецептурных компонентов, с сохранением одинакового ценового диапазона.

4.3. Предусмотреть в меню горячего завтрака, молоко в объеме 200 мл с сочетающимися по потреблению продуктами и натуральный мёд в объеме 10 гр. Включать в меню различные группы продуктов с повышенной пищевой ценностью, разнообразить ассортимент блюд, с учётом введения продуктов питания, обогащённых железом, витаминами, йодированной соли (яблоки, хлеб с микронутриентами).

4.4. При организации питания школьников руководствоваться гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных школах. Не допускать случаев нарушения рациона питания, обучающихся учреждения.

4.5. Строго соблюдать порядок снятия и хранения контрольных проб и ведения документации.

4.6. Организовать ежедневное двухразовое горячее питание обучающихся из расчета:

- для обучающихся из многодетных семей их расчёта 80 рублей в день на одного ученика (в случае превышения фактической стоимости обеда доплату осуществлять из местного бюджета);

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья двухразовое горячее питание за счет средств местного бюджета исходя из сложившейся стоимости питания (завтрак 50 руб. и обед 40 руб.);

- для всех обучающихся 1-11 классов ежедневный горячий молочный завтрак на сумму 50 рублей в день на ученика;

- обеспечить системный контроль за утилизацией пищевых отходов и санитарным состоянием пищеблока.

#### 4.7. Совместно с кладовщиком Аносовой Е.С.:

-соблюдать перечень документации по организации питания в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;

- принять меры по рациональному использованию выделенных средств, закупке продукции, непосредственно от товаропроизводителей области, своевременному определению потребности в продуктах питания и заключения договоров;

- при реализации скоропортящихся продуктов питания строго соблюдать Федеральный Закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями), санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079- 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья» (с изменениями);

- обеспечить соблюдение гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися согласно СанПиНу 2.1.4.174-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

5. В целях обеспечения контроля за качеством и весом, отпускаемых с пищеблока блюд для питания обучающихся бракеражной комиссии вменить в обязанность:

-ежедневно проводить проверку качества приготовленной пищи;

-результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

6. Персоналу школьной столовой обязательно соблюдать правила личной гигиены, проходить медицинские осмотры в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ежедневно проводить осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотров заносить в журнал установленной формы. Знакомиться с новыми нормативными документами по организации питания и выполнять их рекомендации и требования.

8. Завхозу Алейник В.В. продолжить работу по укреплению материально-технической базы столовой, своевременно вносить предложения по обновлению и оснащению пищеблока и обеденного зала

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Директор МБОУ "Березовская  
СОШ им. С.Н. Климова"**

 **Н.А. Хуторная**