

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 14
города Пугачева Саратовской области имени П.А. Столыпина»**

Выписка из приказа

31.08.2021 г.

№ 191

**«Об организации питания обучающихся
в 2021-2022 учебном году»**

На основании приказов управления образования администрации Пугачевского муниципального района Саратовской области от 26.08.2021 г. № 158 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях Пугачевского муниципального района», от 26.08.2021 г. № 159 «Об организации питания детей в группах продленного дня в общеобразовательных учреждениях Пугачевского муниципального района», в целях создания условий для рационального питания учащихся

приказываю:

1. Со 2 сентября 2021 года организовать:
 - 1.1. горячее питание обучающихся 5-11 классов за счет родительских средств;
 - 1.2. бесплатное горячее питание, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка обучающимся по образовательным программам начального общего образования в дни обучения в течение учебного года из расчета 52 рубля 70 копеек за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации;
 - 1.3. питание обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, получающих образование на дому (в виде выдачи набора продуктов) из расчета 52 рубля 70 копеек на одного обучающегося за счет средств бюджета Пугачевского муниципального района в дни обучения.
 - 1.4. льготное горячее питание обучающихся 5-11 классов из расчета денежных средств областного бюджета 20 рублей в день на одного указанного обучающегося в дни обучения в течение учебного года:
 - детям из малоимущих семей;
 - детям из многодетных семей;
 - детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством);
 - детям-инвалидам;
 - детям из семей, находящихся в социально опасном положении;
 - детям с ограниченными возможностями здоровья;
 - детям беженцев и вынужденных переселенцев, проживающих в центрах временного размещения беженцев и вынужденных переселенцев (за исключением детей беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с

территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины);

-детям беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины.

1.5. горячее питание в группах продленного дня за счет родительских средств;

1.6. льготное горячее питание в группах продленного дня при наличии документов, подтверждающих льготу на питание:

-11 рублей – для обучающихся 1-4 классов из категорий лиц, относящихся к детям из малоимущих семей, детям из многодетных семей, детям из семей, находящимся в социально опасном положении, детям с ограниченными возможностями здоровья;

-22 рубля – для обучающихся 1-4 классов из категорий лиц, относящихся к детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством), детям-инвалидам, детям беженцев и вынужденных переселенцев, проживающих в центрах временного размещения беженцев и вынужденных переселенцев (за исключением детей беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины), детям беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины;

-15 рублей – для обучающихся 5-11 классов из категорий лиц, относящихся к детям из малоимущих семей, детям из многодетных семей, детям из семей, находящимся в социально опасном положении, детям с ограниченными возможностями здоровья;

-30 рублей – для обучающихся 5-11 классов из категорий лиц, относящихся к детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством), детям-инвалидам, детям беженцев и вынужденных переселенцев, проживающих в центрах временного размещения беженцев и вынужденных переселенцев (за исключением детей беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины), детям беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины;

2. Назначить ответственной за оформление документов по организации питания обучающихся - заместителя директора по внеклассной внешкольной воспитательной работе Башмакову Л.М.

3. Назначить ответственной за организацию питания и ведение необходимой документации - шеф повара Ретивых И.М.

4. Утвердить списки обучающихся 5-11 классов на льготное питание в количестве **92 человека**.

5. Заместителю директора по ВВВР Башмаковой Л.М.:

- ежемесячно проводить мониторинг по организации питания и предоставлять его в управление образования до 18 числа текущего месяца;
- осуществлять сбор и проверку документов на льготное питание детей;
- осуществлять контроль за реализацией школьной программы «Школа здоровья»;
- до 10.09.2021 г. обновить информационные стенды в обеденном зале по формированию культуры здорового питания;
- обновить информацию на официальном сайте ОО в разделе «Горячее питание» на 2021–2022 учебный год;
- обеспечить своевременное обновление раздела «Горячее питание» на официальном сайте ОО
- организовать общественно-административный контроль с участием представителей Совета родителей за организацией горячего питания в школе в соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0180-20;
- обеспечить дальнейшую реализацию программы «Школа здоровья» на 2021 – 2023 г.

6. Шеф – повару Ретивых И.М.:

- в срок до 02.09.2021 г. обеспечить сбор необходимых документов, предоставляемых родителями (законными представителями), подтверждающих право на льготное питание и предоставить списки на льготное питание в МУ ЦБ до 19.09.2021 г.;
- с 02.09.2021 год предоставлять ежедневное меню для Федерального мониторинга food куратору сайта Маркиной О.А.;
- осуществлять организацию питания учащихся в соответствии СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28.09.2020 г. (далее – СП 2.4.3648-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 г. (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г. (далее - МР 2.4.0179-20);
- обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.);
- обеспечить в школьной столовой доступ обучающихся к питьевой воде, отвечающей гигиеническим требованиям.

7. Создать бракеражную комиссию в составе:

заместитель директора по ВВВР Башмакова Л.М.;
медицинская сестра Вихристюк Т.Н.;
шеф-повар Ретивых И.М.

8. Организовать родительский контроль за организацией и качеством питания обучающихся из представителей Совета родителей (законных представителей) начального общего образования (по протоколу совещания при заместителе директора по ВВВР).

9. Классным руководителям 1-11 классов:

- обеспечить организованное питание обучающихся согласно графика посещения столовой;
- обеспечить дежурство в столовой во время приема пищи закрепленного класса;
- вести учет охвата обучающихся горячим питанием;
- проводить разъяснительную работу среди учеников и родителей по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи;
- усилить работу по увеличению охвата горячим питанием учащихся до 100%.

10. Утвердить программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в столовой на 2021 – 2022 учебный год (приложение № 1).

11. Контроль исполнения данного приказа возложить на Башмакову Л.М., заместителя директора по ВВВР.

**Директор МОУ «СОШ № 14 города Пугачева
имени П.А. Столыпина» _____ И.В. Саленко**

Выписка верна: Секретарь _____/Е.О. Володина/

**Программа производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в столовой
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 14 города Пугачева
Саратовской области имени П.А. Столыпина»
на 2021-2022 учебный год**

Полное наименование организации: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №14 города Пугачева Саратовской области имени П.А. Столыпина»

Сокращенное наименование организации: МОУ «СОШ № 14 города Пугачева имени П.А. Столыпина»

Юридический адрес организации: Саратовская область, г. Пугачев, ул. Кутякова д.70

Руководитель организации: Саленко Ирина Владимировна

Шеф-повар: Ретивых Ирина Михайловна

Медицинская сестра: Вихристюк Тамара Николаевна

Цель производственного контроля: обеспечение производственного контроля выполнения и соблюдения санитарных правил и санитарно-противоэпидемических мероприятий при приготовлении блюд в школьной столовой

Объекты производственного контроля

- Помещения школьной столовой
- Технологическое оборудование школьной столовой
- Рабочие места
- Сырье для приготовления блюд
- Готовая продукция
- Отходы производства и потребления.

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке ежедневно ведется соответствующая документация.

Потенциальную опасность представляют:

- перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования;

- нерациональное питание, реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда) с нарушением сроков реализации;

- персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.

Основные мероприятия производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за организацией питьевого режима в школьной столовой	ежедневно	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
2.	Контроль за использованием помещений школьной столовой в соответствие с их назначением.	ежедневно	Ретивых И. М. шеф-повар
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Ретивых И. М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты персоналом пищеблока	ежедневно	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
6.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
7.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
9.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой	Ежедневно перед	Ретивых И.М. шеф-повар

	пищи. Бракераж готовой пищи.	раздачей пищи.	Вихристюк Т.Н. мед.сестра Башмакова Л.М. заместитель директора по ВВВР (член бракеражной комиссии)
10.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
11.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Вихристюк Т.Н. мед.сестра
12.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Вихристюк Т.Н. мед.сестра
13.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
14.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
15.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра
16.	Контроль наличия дез. средств, средств личной гигиены в достаточном количестве и контроль их использования	ежедневно	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра

При возникновении следующих ситуаций:

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд следует немедленно известить руководителя образовательной организации.

**Отчетность по исполнению программы производственного контроля
качества и безопасности приготовляемых блюд в столовой**

Форма отчетности	Сроки предоставления	Ответственный за предоставление отчетности	Ответственный за контроль
Документация установленного образца	по запросу	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра	Руководитель ОО, Контролирующие органы
Заслушивание шеф-повара, медицинской сестры на административных совещаниях при руководителе ОО	не реже 1 раза в полугодие <i>(при необходимости чаще)</i>	Ретивых И.М. шеф-повар Вихристюк Т.Н. мед.сестра	Руководитель ОО