

Документ подписан электронной подписью.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8»
(МБОУ СОШ №8)

П Р И К А З

02.09.2024

№ 190

г. Мончегорск

Об организации школьного питания

В соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, во исполнение Постановления администрации города Мончегорска от 26.08.2022 № 1222 «Об утверждении Порядка предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций города Мончегорска», приказа Управления образования администрации города Мончегорска от 26.11.2014 № 787 «Об организации мониторинга по охвату организованным горячим питанием в государственных и муниципальных образовательных учреждениях», приказа Министерства образования и науки Мурманской области от 30.11.2020 №1555 «Об утверждении Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов» (в редакции приказа от 14.12.2020 №1622), в целях эффективной организации питания и приёма молочной продукции учащимися муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №8» в школьной столовой в течение 2024 – 2025 учебного года приказываю:

1. Утвердить график питания обучающихся МБОУ СОШ № 8 в школьной столовой на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
2. Утвердить график приема молочной продукции и сока обучающимися МБОУ СОШ № 8 на 2024-2025 учебный год (Приложение 2)
3. Создать школьную комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся в составе:

Щепилова С.Ю. – директор, председатель комиссии.

Члены комиссии:

Егарева О.В. – заведующая столовой МБОУ СОШ № 8.

Чабанова О. П. – ответственная за организацию питания учащихся.

Колотева Е.В. – медицинский работник.

Петряник Д.М. – инспектор по охране прав детей.

Загоскина Т.Н. – заместитель директора.

Махневич А.С. – заведующий хозяйством.

Асташичева А.В.- специалист по кадрам.

Егорова О.В. – председатель родительского комитета.

Яроцкая И.Б. – родитель.

Классные руководители (по согласованию)

4. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МБОУ СОШ № 8 на 2024-2025 учебный год (Приложение 3)
5. Организовать питание учащихся в соответствии с графиком приема пищи учащихся на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
6. Организовать прием молока, сока учащимися 1-4 классов в соответствии с графиком приема молока (сока) учащимися 1-4 классов в 2024-2025 учебном году (Приложение 2)
7. Назначить ответственное лицо за организацию питания в школе и за учет учащихся, получающих питание на бесплатной основе и за счет родительских средств, Чабанову О.П., воспитателя.

Документ подписан электронной подписью.

8. Назначить ответственное лицо за ведение документации по организации питания обучающихся, получающих питание на бесплатной основе и за счет родительских средств, Чабанову О.П., воспитателя.

Чабановой О.П.:

- обеспечивать организацию питания обучающихся через единую систему «Аксиома»: мониторинг поданных заявок, корректировку заявок, координирование работы ЦСПП и классных руководителей, родителей;
- вести ежедневный мониторинг числа учащихся, охваченных питанием на бесплатной и платной основе;
- своевременно информировать классных руководителей об окончании сроков предоставления питания на бесплатной основе.
- на основании заявлений, справок из ЦСПН (для детей из семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума), справок из медицинской организации (для стоящих на учете у фтизиатра) формировать списки о постановке на бесплатное питание.
- вести учет учащихся 1-4 классов, получающих бесплатное молоко и сок.

9. Возложить ответственность за организацию питания классных коллективов на классных руководителей 1 – 11 классов:

9.1. Классным руководителям 1 – 11 классов в течение года: организовать работу в классных коллективах по формированию навыков и культуры здорового питания;

- организовать работу с родителями по вопросу важности горячего питания для детей;
- нести личную ответственность за организацию питания в классе детей, имеющих право на предоставление бесплатного питания и иных категорий обучающихся, питающихся на платной основе за счет родительских средств;
- контролировать своевременное предоставление документов на бесплатное питание родителями (законными представителями) учащихся;
- нести личную ответственность за сопровождение учащихся класса в столовую (согласно графику питания) и соблюдение учащимися правил гигиены и санитарии, ТБ при приёме пищи;
- организовать ежедневный учёт обучающихся, получающих питание на платной и бесплатной основе;
- ежедневно до 16:00 подавать заявку на питание на следующий день в системе «Аксиома», утром следующего дня до 9:00 подавать сведения о корректировке по питанию на текущую дату.

9.2. Классным руководителям 1-4-х классов:

- осуществлять контроль за отпуском горячего завтрака, молока и сока учащимся согласно графику.

10. Общественному инспектору по охране прав детей Петряник Д.М.:

- своевременно выявлять детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, нуждающихся в обеспечении бесплатным горячим питанием.

- на основании заявлений, актов обследования семьи формировать списки о постановке на бесплатное питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

- в своей работе руководствоваться Постановлением администрации г. Мончегорска от 26.08.2022 № 1222 «Об утверждении Порядка предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций города Мончегорска», Постановлением Правительства Мурманской области от 08.07.2011 №342-ПП «Об утверждении примерного положения о порядке отнесения обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для установления права на предоставление бесплатного питания» (в редакции от 14.09.2011 №452-ПП).

Документ подписан электронной подписью.

11. Заместителю директора по УВР Серебровской Е.С.:

- в срок до 15.09.2024 разработать с классными руководителями план мероприятий (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

- регулярно контролировать организацию горячего питания учащихся классными руководителями.

- в срок до 01.10.2024 разработать (совместно с медицинским работником) памятки, обновить стенды по формированию культуры здорового питания.

- провести родительские собрания по вопросам профилактики правильного питания, обязанностям родителей в обеспечении здоровья школьника.

12. Заведующему хозяйством школы Махневичу А.С.:

- обеспечить нормы санитарно-гигиенического состояния обеденных залов.

- обеспечить помещения столовой рециркуляторами воздуха.

- следить за исправностью технологического оборудования и мебели, вовремя принимать меры по его ремонту и замене.

- содержать питьевой фонтан, умывальники в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии.

13. Заместителю директора Загоскиной Т.Н.:

- своевременно подавать поставщику заявки на поставку молока и сока, контролировать качество поставляемого молока.

- своевременно подавать сводные отчеты по питанию по запросам различных служб.

- ежемесячно в срок до 3 – го числа предоставлять результаты мониторинга в управление образования администрации города Мончегорска, по установленным формам.

- ежедневно контролировать предоставляемое учащимся меню на соответствие меню, вывешенного в обеденном зале и утвержденное директором школы.

- своевременно информировать администрацию школы о нарушениях, выявленных при организации питания школьников.

- в своей работе руководствоваться Постановлением администрации г. Мончегорска от 26.08.2022 № 1222 «Об утверждении Порядка предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций города Мончегорска», Постановлением Правительства Мурманской области от 02.06.2014 №283-ПП/8 «О порядке предоставления заявителем в образовательную организацию документов, необходимых для подтверждения права на бесплатное питание, истребования соответствующих документов образовательной организацией в органах, предоставляющих государственные или муниципальные услуги, иных государственных органах, органах местного самоуправления либо подведомственных государственным органам или органам местного самоуправления организациях».

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

С. Ю .Щепилова

График питания
обучающихся МБОУ СОШ № 8 в школьной столовой на 2024 – 2025 учебный год

Время приёма пищи		Классы	Ответственные
понедельник	Вторник - пятница		
Завтрак			
09:00 – 09:20	09:05 – 09:25	1 аб	Никитинская А.А. Масаева Е.Н.
09:00 – 09:20	09:10 – 09:30	2 аб 3абв	Захарчук Ю. И. Бахман Н.В. Буга Е.В. Мельдзер В.В. Жилина А.А.
09:55 – 10:15	10:10 – 10:30	4абв 5 а,б 6 а,б, 7 а,б, в	Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н. Полякова Д.В. Андропова Е.А. Григорьева О.И. Файзуллина А.Р. Оруджова Л.В. Петряник Д.М. Кайгородцева Т.С.
10:50 – 11:10	11:10 – 11:30	8 а, б, в 9 а, б в 10 а, б 11 а	Егорова О.В. Югина С.Н. Старшова Г.В. Шевченко И.А. Миронова Т.В. Кулешова Н.И. Пивень Л.А. Пономарева Т.А. Яскова Т.А.
Обед			
12:10 – 12:30	11:35 – 11:55	1 аб	Никитинская А.А. Масаева Е.Н.
11:45 – 12:05	12:10 – 12:30	2 аб 3абв 4абв	Захарчук Ю. И. Бахман Н.В. Буга Е.В. Мельдзер В.В. Жилина А.А. Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н.

Документ подписан электронной подписью.

12:40 – 13:00	13:10 – 13:30	5 а,б, 6 а,б, 7 а,б,в	Полякова Д.В. Андропова Е.А. Григорьева О.И. Файзуллина А.Р. Оруджова Л.В. Петряник Д.М. Кайгородцева Т.С.
13:35– 13:45	14:10 – 14:30	8 а,б,в 9 а,б в 10 а,б 11	Егорова О.В. Югина С.Н. Старшова Г.В. Шевченко И.А. Миронова Т.В. Кулешова Н.И. Пивень Л.А. Пономарева Т.А. Яскова Т.А.

График
приёма молочной продукции и сока обучающимися МБОУ СОШ № 8
на 2024– 2025 учебный год

Время приёма		Классы	Ответственные
понедельник	Вторник - пятница		
Завтрак			
09:10 – 09:20	10:20 – 10:30	2 аб	Захарчук Ю. И. Бахман Н.В.
10:40 – 10:50	10:50 – 11:00	1 аб	Никитинская А.А. Масаева Е.Н.
11:55 – 12:05	11:20 – 11:30	3абв 4абв	Буга Е.В. Мельдзер В.В. Жилина А.А. Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н.

**План работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся
МБОУ СОШ № 8 на 2024-2025 учебный год**

Направление работы	Сроки
1. Оценка санитарного состояния школьной столовой	1 раз в месяц
2. Проверка соблюдения графика питания учащихся, дежурства учителей	1 четверть
3. Проверка соблюдения личной гигиены учащимися школы	еженедельно
4. Анкетирование учащихся и их родителей, на предмет удовлетворенности школьным питанием	октябрь/ март
5. Опрос учащихся о вкусовых качествах горячего питания	1 раз в месяц
6. Контроль за качеством питания	еженедельно
7. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	1 раз в месяц
8. Организация просветительской работы	сентябрь/март

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1. Данное Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

2. Основные задачи:

- 2.1. предотвращение пищевых отравлений;
- 2.2. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- 2.3. контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 2.4. расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.2. Бракеражная комиссия работает в полном составе.
- 3.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4. Документация бракеражной комиссии.

- 4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 4.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.

5. Управление и структура

- 5.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

Документ подписан электронной подписью.

5.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса. Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму.
2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности.
3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим.
4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом.
5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом.
6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться.
7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки.

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого).
2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45).
3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи).

Документ подписан электронной подписью.

4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



**ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.**

ПОДПИСЬ

Общий статус подписи:	Подпись верна
Сертификат:	00FAB3D00C6CBF16E876C9331287D9DDDA
Владелец:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8", Щепилова, Светлана Юрьевна, school8@edumonch.ru, 510705525208, 5107110301, 11763146448, 1025100653357, МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8", Директор, город Мончегорск, улица Царевского, дом 4а, Мурманская область, RU
Издатель:	Федеральное казначейство, Казначейство России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 7710568760, 77 Москва, uc_fk@roskazna.ru
Срок действия:	Действителен с: 10.07.2024 14:03:59 UTC+03 Действителен до: 03.10.2025 14:03:59 UTC+03
Дата и время создания ЭП:	16.09.2024 11:19:38 UTC+03