

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Целинная основная школа-интернат № 15

П Р И К А З

28.08.2024г.

с. Целинное

№ 71

В соответствии со статьями 37, 41 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями), в целях организации рационального и сбалансированного питания в образовательном учреждении на основе современных технологий, усиления контроля за организацией питания в школе.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. **Утвердить:**
 - График питания учащихся на 2024-2025 учебный год, приложение 1;
 - График дежурства в столовой администрации, приложение 2;
 - Правила поведения в столовой, приложение 3;
 - Положение об организации питания обучающихся, приложение 4.
2. **Назначить** Красногорову Наталию Викторовну, лаборанта по питанию – ответственным за организацию питания обучающихся.
3. **Организовать питание со 100% охватом обучающихся следующим образом:**
 - За счёт выделенных субсидий из бюджета Республики Хакасия - учащиеся и воспитанники 1-9 классов;
4. **Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 9 классы:**
 - За обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием (учащиеся обучающиеся и проживающие в учреждении, а также учащиеся обучающиеся индивидуально на дому);
 - Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
 - Проведение классного часа о культуре питания;
 - Проведение родительского собрания и индивидуальных бесед с родителями о культуре питания и важности горячего питания;
5. **Возложить ответственность на учителей - предметников и воспитателей с 1 по 9 классы:**
 - За сопровождение учащихся и воспитанников в столовую в соответствии с графиком питания;
 - За охрану жизни и здоровья обучающихся и воспитанников во время посещения столовой;
6. Краморенко Елену Юрьевну, социального педагога обязать вести ежедневный табель посещения обучающимися учреждения по возрастам с предоставлением данных медсестре;
7. Дежурным администраторам осуществлять контроль за организацией питания и дежурством в столовой на каждой перемене.
8. Красногоровой Наталие Викторовне, лаборанту по питанию, ответственной за организацию горячего питания:
 - Организовать по мере необходимости посещение столовой представителями комиссии по питанию с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;
 - Вести контроль за исправностью технологического оборудования;
 - Контролировать применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
9. Бояринцевой Татьяне Гавриловне, медицинской сестре:

- Организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и качества предлагаемых блюд;
- Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим и дезинфекционным режимами в столовой и пищеблоке;
- Контролировать наличие маркировки инвентаря;

Директор МБОУ

Целинной ОШИ № 15



Делявская Н.А.

С приказом ознакомлены:

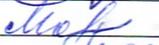
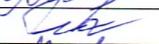
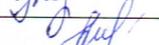
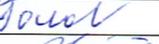
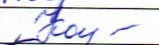
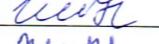
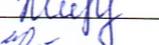
	Е.Г. Скугоревская
	С.В. Мякишева
	Т.Г. Бояринцева
	Е.А. Кирюхина
	М.И. Булойчик
	Э.И. Штефан
	Е.Г. Винтер
	Т.Ю. Киселева
	Н.В. Красногорова
	А.В. Иванова
	А.А. Киселев
	С.В. Головкина
	Н.Т. Батандаева
	Н.П. Рудакова
	Н.В. Унгер
	И.Н. Конева
	Л.Г. Пахоменко
	О.Н. Шепитько
	Н.Н. Жирова
	И.А. Лаптенюк
	Е.М. Кургашова
	Н.С. Курганова
	М.Л. Романова

График питания учащихся на 2024-2025 учебный год

первый завтрак -1 смена	7.30-7.50
первый завтрак -2 смена	7.50-8.10
второй завтрак- приходящие	9.50-10.10
второй завтрак- проживающие	10.50-11.10
Обед 1 смена	12.40-13.00
Обед 2 смена	13.30-13.50
Полдник 1 смена	15.40-16.00
Полдник 2 смена	16.10-16.30
Ужин 1 смена	19.00-19.20
Ужин 2 смена	19.30-19.50

**График дежурства
администрации в школьной столовой**

День недели	Дежурный администратор	Дежурный учитель
Понедельник	Делявская Наталья Анатольевна	Директор
Вторник	Булатова Мария Анатольевна	ст. воспитатель
Среда	Скугоревская Елена Григорьевна	Зам. директора по УР
Четверг	Бумаженко Анна Сергеевна	Завхоз
Пятница	Батандаева Наталья Тимофеевна	педагог-психолог
Суббота	Унгер Н.В.	Воспитатели групп
Воскресенье	Конева И.Н.	Воспитатели групп

**Правила поведения в школьной столовой
МБОУ Целинной ОШИ № 15**

1. Обучающиеся и воспитанники находятся в столовой только на переменах и в отведенное графиком время питания.
2. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь
3. Пища принимается за столами. Есть стоя, и выносить пищу из столовой запрещается
4. Обучающиеся и воспитанники соблюдают нормы гигиены и санитарии
 - Перед едой и после моет руки с мылом и высушивает их;
 - Не принимает пищу и питье из одной посуды с другими;
 - Не пользуется вместе с другими столовыми приборами;
 - Кладет еду на тарелку, а не на поверхность стола;
 - Не оставляет за собой на столах грязную посуду
5. Обучающимся и воспитанникам нельзя ставить и класть на поверхность столов учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности
6. Порядок в столовой поддерживает дежурный учитель, воспитатель, ответственный за организацию питания. Требования взрослых, не противоречащие законам Российской Федерации и Уставу школы, выполняются обучающимися беспрекословно
7. Обучающиеся соблюдают во время приема пищи правила культурного питания:
 - Едят осторожно, не обжигаясь;
 - Столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования
 - После еды используют салфетки;
 - Не разговаривают, тщательно пережевывают пищу;
 - Грязную посуду сдают на мойку;
 - Благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема

**Положение
об организации питания обучающихся**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания учащихся МБОУ Целинной ОШИ № 15 разработана с целью охраны и укрепления здоровья обучающихся;
- 1.2. Настоящее Положение регламентирует деятельность общеобразовательного учреждения в вопросах организации питания;
- 1.3. Деятельность общеобразовательного учреждения в вопросах питания регламентируется следующими правовыми документами:
 - статьями 37, 41 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
 - СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

2. Цели и задачи.

- 2.1. Охрана здоровья обучающихся;
- 2.2. Повышение доступности и качества питания обучающихся;
- 2.3. 100% охват обучающихся горячим питанием;
- 2.4. Модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями современных технологий.

3. Организация питания.

- 3.1. Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой;
- 3.2. С учётом интервалов между приемами пищи (3,5- 4-х часов) и режимом работы общеобразовательного учреждения обучающиеся получают двухразовое горячее питание – завтрак и обед, воспитанники-пятиразовое горячее питание-завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин;
- 3.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся и воспитанников общеобразовательного учреждения составляется примерное 14-дневное меню, которое утверждается руководителями общеобразовательного учреждения и согласовывается с Территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия в Ширинском и Орджоникидзевском районах;
- 3.4. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет);
- 3.5. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения, меню;
- 3.6. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, в соответствии с которыми в школе организовано горячее питание для всех обучающихся и воспитанников;
- 3.7. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели, а также осуществляет питание в субботу и воскресенье для воспитанников, оставшихся на выходные дни;

3.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью **не менее 20 минут**, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.9. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся учителями-предметниками, воспитателями в помещение столовой. Сопровождающие учителя-предметники, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся и воспитанников перед едой;

3.10. Организация обслуживания обучающихся и воспитанников горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4. Мероприятия по улучшению организации питания в общеобразовательном учреждении.

4.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение их сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления пищи и использованием продуктов, обогащенных комплексом витаминов;

4.2. Для формирования у детей навыков здорового образа жизни осуществляется пропаганда «горячего» питания среди учащихся, учителей и родителей;

4.3. Переоснащение школьной столовой производится с учетом внедрения новых технологий и наличия денежных средств;

4.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания, учащихся на бесплатной основе;

4.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

5. Контроль за организацией питания.

5.1. Контроль за организацией питания ведется в системе ВШК руководителем школы и заместителем директора, ответственным за питание;

5.2. Представители родительского комитета школы имеют право с разрешения администрации школы посещать столовую с целью ознакомления и контроля за качеством приготовляемых блюд, организацией работы столовой, порционными нормами и др;

5.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора;

6. Принципы организации питания

6.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения;

6.2. Для организации питания, учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил;

6.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Копии примерного 14-дневного меню;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
 - Книга отзывов и предложений;
- 6.4. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

7. Обязанности общеобразовательного учреждения

- 7.1. Обеспечивать условия бесперебойной работы школьной столовой;
- 7.2. Электро-, водо- теплоснабжение и водоотведение школьной столовой;
- 7.3. Организует охрану помещений столовой во внеурочное время в общем режиме;
- 7.4. Утверждает график работы столовой;
- 7.5. Проводит разъяснительную и организационную работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания;
- 7.6. Постоянно осуществляет контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания;
- 7.7. Обеспечивает высокое качество питания учащихся и работников учреждения в соответствии с нормами СанПиН и действующими нормативными требованиями;
- 7.8. Обеспечивает обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников;
- 7.9. Обеспечивает периодическое гигиеническое обучение работников;
- 7.1. Самостоятельно ведет учет расходования денежных средств по организации питания учащихся, своевременно отчитывается о произведенных расходах перед бухгалтерией управления образованием;
- 7.2. Обеспечивает своевременный сбор и вывоз мусора.

8. Делопроизводство

- 8.1. Оформляются протоколы заседаний совета родителей, заседаний педагогического совета;