



Об организации горячего питания в школе на 2019-2020 учебного года

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37), с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Назначить ответственной за организацию питания социального педагога Чехунову Э.Н.**
- 2. Ответственной за организацию питания:**
 - 2.1. руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии,
 - 2.2. разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (Приложение 1);
 - 2.3. своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - 2.4. составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;
 - 2.5. своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в управление образования АСГО;
 - 2.6. составить режим приема пищи учащимися школы;
- 3. Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2019-2020 учебного года (Приложение 2)**
- 4. Классным руководителям 1-9 классов:**
 - 4.1. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - 4.2. способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
 - 4.3. обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - 4.4. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
 - 4.5. обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
 - 4.6. не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде;
 - 4.7. назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.

4.8. соответствии организации питания в школе по нормам СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23 июля 2008 г. N 45, ежедневный охват питание учащихся, согласно утвержденным спискам, учет табелей по питанию;

5. Медработнику Фахретдиновой Л.Г.:

- 5.1. осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
- 5.2. следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
- 5.3. контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- 5.4. контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
- 5.5. проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- 5.6. проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;

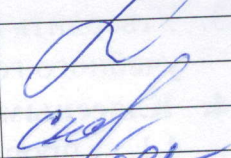
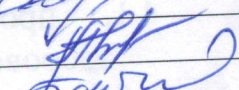
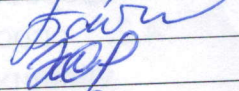
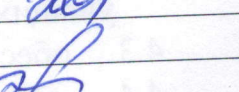
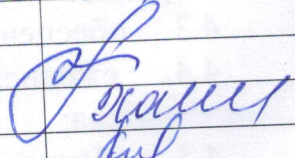
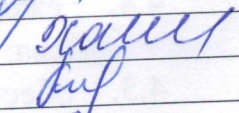
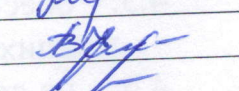
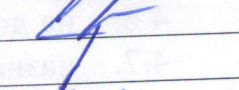
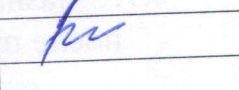

6. Завхозу школы Шевченко С.И.:

- 6.1. следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
- 6.2. обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- 6.3. осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор MAOY OOI № 30  Л.В.Хаманова

Ознакомлены:

Чехунова Э.Н.		
Фахретдинова Л.Г.		
Шевченко С.И.	1.10.19 2	
Матвеева А.А.	1.10.19 2	
Бабийчук Е.И.	1.10.19 2	
Желтышева С.Н.	1.10.19	
Семушева О.И.		
Воробьева Е.В.	1.10.19	
Хаманова О.В.	1.10.19	
Комлева К.А.	1.10.19	
Черемных А.В.	1.10.19 2	
Топоркова А.С.	1.10.19 2	
Неволина Л.М.		
Мочалина Н.А.	1.10.19 2	
Рудас Ю.С.		

**План работы
по организации горячего питания
в 2019 -2020 учебном году**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных муниципальным районом..
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление бесплатного питания.	Сентябрь	Директор школы, заместитель директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Зам директора по ВР
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4.	Заседание классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Директор школы Зам директора по ВР
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Директор школы Зам директора по ВР
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечения

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
---	----------------------	-------	-------------

1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Зам директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрение безналичного расчета учащихся.	1 раз в полугодие	Администрация школы

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	повар, ответственные за организацию питания
3.	Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года	повар, ответственные за организацию питания

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители 1-9 классов
2.	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители 5-9 классов
4.	Беседы с учащимися 5-9 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители 5-9 классов Завхоз школы
5.	Проекты о здоровье	Февраль	Классные руководители 1-4 классов

6.	Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
7.	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Зам. директора по ВР Социальный педагог школы, педагог-организатор
8.	Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Зам. директора по ВР Социальный педагог школы

5. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2019 - 2020 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Ответственные за организацию питания	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой, ответственные за организацию	Температурная карта холодильного

				питания	оборудован ия
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Бракеражн ый журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	ответственные за организацию питания	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражн ый журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражн ый журнал

**График работы столовой
на 2019-2020 учебный год**

№ п.п	Время	Мероприятие	Класс
Работа буфета 8 ⁰⁰ -15 ⁰⁰			
Первая смена			
1	8 ⁰⁰ -8 ³⁰	Прием заявок	
2	08 ⁴⁵ -09 ⁰⁰	Завтрак	1
2	10 ¹⁰ -10 ³⁰	Завтрак	2
3		Завтрак	3-4
		Завтрак	5-9
3	12 ¹⁰ -12 ³⁰	Обед	1-4
4	13 ¹⁵ -13 ²⁵	Обед	5-9
Вторая смена			
5	14 ²⁵ -15 ⁰⁰	Обед	2,3