**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**МАЛОАРХАНГЕЛЬСКОГО РАЙОНА**

**«ГУБКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**С. ГУБКИНО, УЛ. ШКОЛЬНАЯ Д.1, МАЛОАРХАНГЕЛЬСКОГО РАЙОНА**

**ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

303366, Орловская обл., Малоархангельский район, с.Губкино, ул.Школьная,1. т.(8486)23265

**Приказ**

от «01» сентября 2020 года № 61-А

Об организации питания обучающихся

МБОУ «Губкинская сош» в 2020-2021 учебном году

На основании законов Российской Федерации от 29Л2.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03Л999 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 21Л 1.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности иусловиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования корганизации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45), СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189), Методических указаний МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15.10.1998), Методических рекомендаций Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 02.07.2002протокол №2), Методических рекомендаций №0100/8604-07-34 «Рекомендуемыесреднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007), Методических рекомендаций № 0100/8605-0734 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утверждены Федеральнойслужбой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007),Методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213-н/178), во сполнениепостановленияадминистрацииМалоархангельского района отО 1.09.2020 №349«Об организации питания обучающихсямуниципальныхобщеобразовательных организацийМалоархангельского района в 2020-2021 учебном году», приказа отдела образования, молодежной политики, физической культуры и спорта администрации Малоархангельского района от 01.09.2020 г. № 94 «Об организации питания в общеобразовательных организациях Малоархангельского района в 2020-2021 учебном году»и в целях повышения качества организации питания, соответствующего современным требованиям

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.С 01 сентября 2020 года обеспечить:

1. Горячим питанием всех учащихся 1-4 классов, обучающихся в очной форме, из расчета 56,48 рублей в день (обед) на одного обучающегося за счет средств федерального, областного и районного бюджета в размере 100 % фактических затрат.
2. Горячим питанием всех учащихся 5-11 классов, обучающихся в очной форме, из расчета 40 рублей в день (завтрак) на одного обучающегося за счет средств районного бюджета с учетом компенсации из областного бюджета в размере 50 % фактических затрат.
3. Дополнительным питанием (завтрак) учащихся 1-4 классов, относящихся к льготной категории (дети - инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья), обучающихся в очной форме, из расчета 40 рублей в день на одного учащегося за счет средств районного бюджета с учетом компенсации из областного бюджета в размере 50 % фактических затрат.
4. Дополнительным питанием (обед) учащихся 5-11 классов, относящихся к льготной категории (дети - инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья) обучающихся в очной форме, из расчета 60 рублей в день на одного учащегося за счет средств районного бюджета с учетом компенсации из областного бюджета в размере 50 % фактических затрат.

2. Администрации школы и повару школьной столовой:

2.1. Неукоснительно соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях дошкольного, начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45). Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СОУГО - 19)».

2.2. Вести постоянный контроль за технологией, качеством приготовления пищи, соблюдением примерного меню, санитарно- гигиенического режима

2.3. Вести постоянный общественно-административный контроль за качеством питания обучающихся.

2.4. Надлежаще контролировать оборот пищевых отходов в части их хранения и утилизации.

2.5. Проводить разъяснительную работу среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания с целью 100% охвата горячим питанием обучающихся школы.

2.6. Создание и наполнение на официальном сайте школы страницы, освещающей совершенствование организации школьного питания и информационную поддержку пропаганды здорового питания, привлечение внимания родительской общественности к проблеме здорового питания – ответственные: повар Родичева Н.В., ответственная за ведение бракеражного журнала Бухтиярова Н.В., Куркин С.Н. – оператор сайта

2.7. Для улучшении качества питания использовать дополнительно спонсорскую помощь сельскохозяйственных и других предприятий района, школьную овощную продукцию, выращенную на пришкольном учебно-опытном участке, заготовку овощей для школьной столовой с обязательной проверкой на соответствие их качества и безопасности.

2.8. Оформление информационных стендов в обеденном зале столовой и обновление их содержания один раз в полугодие (меню, приказ о создании бракеражной комиссии, графики дежурства по столовой и приёма завтраков и обедов, материалы о культуре питания, пользе здорового питания и др.).- Щеглова Н.И. куратор программы «Разговор о правильном питании».

2.9. Проведение работы по воспитанию культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных периодическое рассмотрение на родительских собраниях вопросы, связанные с питанием – классные руководители, администрация.

2.11. Проверку наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность производственного сырья и пищевых продуктов, на все пищевые продукты, находящиеся на пищеблоке – повар Родичева Н.В.

2.12. Своевременное погашение свидетельств на продукты питания в электронной системе «Меркурий» -повар Родичева Н.В.

2.13. Ответственность за выдачу набора продуктов питания (сухой паёк) детям, которые по состоянию здоровья обучаются на дому (Кузьмин Д. А.- 1 кл) из расчёта 40,00 рублей в день на одного ребёнка возложить на повара Родичеву Н.В. и классного руководителя 1 класса Тришкову Н.С.

3. Повару школьной столовой Родичевой Наталье Викторовне строго вести документацию по питанию обучающихся в соответствии с требованиями Роспотребнадзора и других контролирующих органов.

4. Ответственность за поступление, приготовление, приобретение и доставку продуктов питания, животноводческой продукции (мясо, мясной фарш, колбасные изделия, мясо кур, молоко, сливочное масло, сыры и т.д.) для школьной столовой от поставщиков, с пришкольного участка - возложить на повара столовой - Родичеву Наталью Викторовну.

5. Повару школьной столовой Родичевой Наталье Викторовне каждую среду подавать заявку на продукцию конкретно по срокам, сортам, количеству одного ассортимента за подписью директора школы в отдел образования. Основой заявки является договор поставки продукции между школой, поставщиком и Малоархангельским хлебозаводом.

6. При получении продукции от поставщика брать вместе с товаром сопроводительные документы: сертификаты качества, ветеринарных справок и свидетельств с последующей регистрацией в журнале сырой продукции.

7.Получение продукции без сопроводительных документов – **СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО.**

8. Повару школьной столовой Родичевой Н.В. вести качественное приготовление пищи для учащихся, использование продуктов по назначению, проводить С- витаминизацию и иодирование пищи, обеспечивать разнообразное и сбалансированное меню.

9. Повару столовой Родичевой Н.В. ежедневно утверждать меню и вывешивать его в столовой с указанием веса порций и их стоимости. Обязательно выставлять **КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА,** информировать отдел образования о количестве выделенной продукции и об организации питания (меню) каждую десятидневку.

10. Повару школьной столовой Родичевой Н.В. **запрещено** питание учителей и работников школы за счет средств бюджета, выделяемых на питание обучающихся.

11. Профсоюзному комитету школы решить вопрос о питании учителей и работников школы **не в ущерб питания учащихся, минуя средства районного бюджета.**

12. Комиссии по питанию школы: Тришкова Н.С., Манохина Т.И., Внукова В.Ф., Щеглова Н.И., Миненкова А.В.,Бухтиярова Н.В., совместно с профкомом школы, родительским комитетом и Управляющим Советом школы вести строгий контроль за получением продуктов от поставщика, качеством приготовления пищи, количеством учащихся посещающих столовую, регулярно вести учет учащихся, бракеражный журнал. На административной планерке, каждый понедельник, информировать администрацию школы о количестве и качестве приготовления пищи, продуктах получаемых от поставщика, количестве питающихся детей.

13. Утвердить график приема пищи (на период пандемии)

завтрак 1210-12 30

14. Заведующей УОУ Манохиной Т.И., обеспечивать выращивание, уборку и закладку овощей на хранение с целью обеспечения школьной столовой овощной продукцией на учебный год.

15. На производственных совещаниях, совещаниях при директоре регулярно рассматривать вопросы состояния питания в школе – отв.председатель производственной комиссии профкома школы.

16. Администрации и комиссии по питанию постоянно контролировать качество приготовления пищи для учащихся и использование сертифицированных продуктов по назначению.

17. Дроздовой С.И.-кухонной рабочей строго следить за санитарной обработкой пищеблока, обработкой посуды, производить санитарную обработкусогласно нормам и требованиям Роспотребнадзора и графика обработок.

18.Оперативно информировать отдел образования, молодежной политики, физической культуры и спорта о нарушениях, а так же о других проблемах в организации питания.

19. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы: Панкратов А.Н.

С приказом ознакомлены: 01.09.2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Родичева Н.В.

01.09.2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дроздова С.И..

01.09.2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Внукова В.Ф.

01.09.2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Тришкова Н.С.

01.09.2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Манохина Т.И.

01.09.2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бухтиярова Н.В.

01.09.2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Щеглова Н.И.

01.09.2020г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Миненкова А.В.