

Условия охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в МОУ СОШ № 8 г.Кондопоги РК

Организация питания обучающихся в школе по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования организовано в соответствии с частью 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

В соответствии с частью 2.1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» управление образования обеспечивает обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Горячее питание организуется на основании 10-ти дневного примерного меню для обучающихся 6-10 лет и 11-18 лет, утвержденное директором школы. Меню разработано с учетом сезонности, максимально сбалансировано и разработано с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В рационе питания используются свежие фрукты, овощи, продукты, обогащенные витаминами и микронутриентами.

Питание обучающихся в школе соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение продуктов с раздражающими свойствами (жгучие приправы, уксус, кетчуп, майонез, газированные напитки, молочные продукты на основе растительных жиров, маргарин и др.), а также ограничение использования соли. Для приготовления блюд используется высокотехнологическое оборудование (пароконвектомат). Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов, использование пищевых продуктов, запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Горячее питание Школа организует самостоятельно, обеденный зал на 200 мест, 10-ти дневное меню соответствует требованиям, предъявляемым к детскому питанию. Всегда в наличии салаты, фрукты, первые и вторые блюда, буфетная продукция, выпечка. Охват питанием в школе составляет для 1-4 классов 100%. Разработана «дорожная карта» по увеличению охвата обучающихся горячим питанием. Обучающиеся и их родители (законные представители) положительно отзываются об организации питания в школе, в книге отзывов много положительных записей.

Согласно законодательству контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, обеспечивающий питание в образовательном учреждении. Организатором питания применяется система обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Им сформирована система лабораторных исследований качества и безопасности в экспертных организациях, все поставляемые пищевые продукты имеют сертификаты. В контрактах на поставки (оказание услуг) устанавливаются обязанности поставщиков по проведению лабораторных исследований,

включающих идентификацию продукции, а также оплате исследований в случае выявления несоответствия качества и безопасности. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов в соответствии с законодательством организатором питания устанавливаются требования: к безопасности, пищевой ценности и качеству, срокам годности сырья, готовых продуктов питания.

Вопросами питания в школе занимаются: администрация, социальный педагог, классные руководители, а также представители родительской общественности, создана бракеражная комиссия, в состав которых входят заведующий производством и представители школы. Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Основная цель контроля состоит в том, чтобы выявить истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно выявлять недостатки. Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание обучающихся организуется в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролируется дежурным педагогом. Для улучшения обслуживания обучающихся используется система предварительного накрытия столов.

Состояние мебели столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки) и ее состояние удовлетворительное. Столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников.

Оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Общее санитарное состояние складских помещений в целом удовлетворительное. Санитарное состояние зоны приготовления пищи удовлетворительное. Ведется учет поставок пищевых продуктов. Предпочтение отдается продукции российских и местных производителей. Молочная продукция, сливочное масло, овощи, яблоки, соки, повидло, мука, горошек и т. д. являются продуктами российских производителей. Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Ежедневное питание представлено первым, вторым и третьим блюдами. В обеденном зале организовано дежурство учителей, представителей администрации школы. Бракеражный журнал заполняется по форме, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценка соответствует. Вопросы организации питания рассматриваются ежегодно на классных и общешкольных родительских собраниях. Проблемы и организация питания обсуждаются и решаются на родительских классных и общешкольных собраниях, общешкольном родительском комитете.

На школьном сайте каждый родитель может ознакомиться с реализуемым разновозрастным меню, ежедневными меню, найти телефоны «горячей линии» федерального, регионального, муниципального, школьного уровня, поставщика услуги по организации школьного питания.

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 8 г.Кондопоги Республики Карелия
(МОУ СОШ № 8 г.Кондопоги РК)

ПРИКАЗ

От 01.09.2025

№ 89/2

О создании комиссий по контролю за организацией питания

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; «Положения о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся» от 31.08.2023, в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся МОУ СОШ №8 г.Кондопоги РК в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии, ежедневно осуществляющей контроль за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации, Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации (Приложение №1)
2. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции и размещать в группе «Питание в МОУ СОШ № 8 г.Кондопоги РК» в социальной сети в контакте фотоотчет.
3. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд.
4. Работникам пищеблока оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.
5. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой на 2025-2026 учебный год (Приложение № 2)
6. Итоги родительского контроля и участия в работе общешкольной комиссии оформлять актом и доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, через школьные официальные ресурсы (Сайт школы, сообщество в ВК)
7. Результаты проверок обсуждать на планерках администрации школы и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
8. Осуществлять родительский контроль организации горячего питания в школе не реже одного раза в месяц.
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Ю.А. Шилова

**Состав Комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания обучающихся**

№ п\п	ФИО родителя	класс
1	Беломестнова Елена Сергеевна	<u>2</u> а
2	Елькина Яна Александровна	9 б
3	Евдокимов Иван Анатольевич	<u>5</u> а
4	Денисова Любовь Александровна	4 в
5	Анкудинова Татьяна Александровна	4 в
6	Шпирко Анастасия Владимировна	<u>1</u> а
7	Куликова Кристина Игоревна	<u>1</u> а

Состав бракеражной комиссии на 2025-26 учебный год.

Председатель — Шилова Ю.А. директор школы;

Секретарь —Маккоева Е.В.

Члены комиссии:

Величко Н.Н., заведующая столовой;

Васильева С.Ю., специалист по охране труда;

Дружининский Р.В, заместитель директора по УВР;

Наумова Т.Л., заместитель директора по УВР;

Романовская О.В. заместитель директора по ВР;

Маккоева Е.В.- педагог ДО