

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа №13 имени И.Т.Зоненко

П Р И К А З

«30» августа 2021 г.

г.Приморско- Ахтарск

№ 207

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения требований Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 , санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 5 декабря 2017г. №149 по недопущению и профилактике острых кишечных инфекций в детских образовательных организациях и рекомендаций Роспотребнадзора от 08.05.22-020г.02/8900-2020-24 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в части обработки обеденных столов, уборки помещений и соблюдения правил личной гигиены

п р и к а з ы в а ю:

1 Создать бракеражную комиссию в составе:

Безручко Н.В., ответственная за питание

Шерemet В.С..., - медицинский работник, ответственная за ведение бракеражного журнала, С-витаминацию, гигиенический журнал сотрудников

Добрянская Л.К. –повар

2.Членам бракеражной комиссии:

2.1. регулярно осуществлять контроль за соблюдением работниками столовой требований Сан ПиН, санитарно- эпидемиологических правил в части охраны здоровья обучающихся.

2.2.требовать соблюдение технологических процессов приготовления пищи, сроков хранения продуктов питания и готовых блюд, правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков.

Директор МБОУ СОШ №13

В.Ю.Щербина

имени И.Т.Зоненко



Согласовано
Председатель ПК
МБОУ СОШ № 13
имени И.Т.Зоненко
И.Г.Шатрова
«31 августа» 2021 г

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
имени И.Т.Зоненко

В.Ю.Цербина
«31 августа 2021 г»

**Положение
о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ №13 имени И.Т.Зоненко**
(наименование учреждения)

Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 13 имени И.Т.Зоненко (далее МБОУ СОШ №13) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия образовательного учреждения в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами МБОУ СОШ № 13.

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ СОШ №13 в начале учебного года.
- 1.2. Состав комиссии - не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.4. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.
- 1.5. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08) и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы **каждого блюда, а не рациона в целом**, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии.

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

Согласовано
Председатель ПК
МБОУ СОШ № 13
имени И.Т.Зоненко
И.Г.Шатрова
«31 августа» 2021 г



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
имени И.Т.Зоненко

В.Ю.Щербина

«31 августа» 2021 г



Положение
о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ №13 имени И.Т.Зоненко
(наименование учреждения)

Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 13 имени И.Т.Зоненко (далее МБОУ СОШ №13) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия образовательного учреждения в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами МБОУ СОШ № 13.

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ СОШ №13 в начале учебного года.

1.2. Состав комиссии - не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

1.5. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08) и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы **каждого блюда, а не рациона в целом**, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

2. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии.

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке учреждения.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока школы качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

3. Основные направления деятельности комиссии:

Осуществление контроля:

- 3.1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- 3.2. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
- 3.3. За качеством готовой продукции;
- 3.4. За санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала;
- 3.5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- 3.6. За организацией приема пищи обучающимися;
- 3.7. За соблюдением графика работы столовой.

4. Методика проведения органолептической оценки качества продукции.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания проводится в соответствии с **ГОСТ Р 53104-2008** «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

4.1. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции.

4.1.1. Внешний вид: органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

4.1.2. Консистенция: совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

4.1.3. Запах: органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

4.1.4. Вкус: органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных веществ на вкусовые рецепторы.

4.2. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

4.3. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температура блюда (изделия) при их реализации.

4.4. Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супов проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах.

4.5. Органолептическая оценка соусов.

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, перебивая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, консистенцию наполнителей, а также запах и вкус.

4.6. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий).

Блюда и изделия с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

4.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и масла.

4.8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличием комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию, разваренность и слипаемость. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.9. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезки, панировки), консистенцию, запах и вкус изделий.

4.10. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия, правильность формы нарезки. Затем проверяют степень готовности согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.11. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

4.12. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий.

При оценке мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, пирожков и т.д., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. **Оценка 5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

5.2. **Оценка 4 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

5.3. **Оценка 3 балла** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.4. **Оценка 2 балла** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со

значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. Расчет оценки качества продукции

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Утверждаю:



Директор МБОУ СОШ №13

им.И.Т.Зоненко

Плербина В.Ю.

Утверждено на педсовете

с изменениями в соответствии

с Сан Пин 2.3/2.4.3590-20

протокол № 1 от 31.08 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №13 им.И.Т.Зоненко

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе 313 им. И.Т.Зоненко (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания школьников с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями(законными представителями)обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3 Положение разработано в соответствии:

Со статьями Федерального закона №29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 02.2000г.

Со статьями Федерального закона №52-ФЗ «О санитарно-Эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г.

С Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г.

(глава 4, статьи 34,37,41)

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г за №32 2.3/2.4.35.90-20 «Санитарно-Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее Сан Пин) .Сроки действия с 27.10.2020 до 01.01 2027г.)

Приказом Министерства образования и науки РФ от 28.12.2010 г.№2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

Приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ №178 от 11.03.2012г.

«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете школы и утверждается директором школы.

1.6. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5 настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №13 им.И.Т.Зоненко являются:

- 1) обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- 2) принципы рационального и сбалансированного питания;
- 3) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- 4) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 5) пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 6) социальная поддержка обучающихся из многодетных семей;
- 7) модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 8) прямое использование бюджетных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания учащихся начальной школы в соответствии с Указом президента, дотации многодетным семьям на основе документов действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СОШ №13 и осуществляется через ООО «Каньон». Расчёты за питание осуществляются через банк «Кубань-кредит» 2 раза в месяц.

3.2. Для организации питания обучающихся ООО «Каньон» используются в аренде специальные помещения, отвечающие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- 1) соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- 2) обеспеченность технологическим оборудованием. Техническое состояние которого отвечает установленным требованиям;
- 3) наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- 4) обеспеченность столовой достаточным количеством квалифицированных кадров;
- 5) кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве по имеющимся нормам Сан Пин 2.3/2.4.3590-20.;
- 6) наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- 7) а также другого оборудования, предусмотренного в требованиях СанПин.

3.3. На пищеблоке должны находиться необходимая для работы документация, а также наличие документов, требуемых в соответствии с Приложениями 1-5.8,13 новыми Сан Пин 2.3/2.4.3590-20;

- * гигиенический журнал для сотрудников (приложение №1)
- * журнал учёта температуры в холодильном оборудовании (приложение 2)
- * журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3)
- * журнал бракеража готовой продукции (приложение 4)
- * журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5)
- * меню (приложение 8)
- * ведомость контроля за рационом питания обучающихся особой категории при наличии таковых (приложение 13)
- * приходные документы на пищевую продукцию
- * свидетельства о государственной регистрации
- * декларация соответствия
- * книга отзывов и предложений
- * медицинские книжки сотрудников
- * заявки от классов

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью охвата максимального количества учащихся питанием.

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

3.6 Режим питания определяется Сан Пин 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Питание в школе организуется на основе 10-дневного меню для учащихся 7-11 лет и 12 и старше. Меню утверждается директором школы и согласуется с директором школы.

3.8. Приготовление блюд и обслуживание осуществляется штатными сотрудниками ООО «Каньон».

3.9. Поставку продукции осуществляет ООО «Каньон» в соответствии с имеющимися нормативными документами. Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных документов, возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии.

3.10 Показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании, должны соответствовать Сан Пин 2.3/2.4.3590-20.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата питанием обучающихся горячим питанием.

3.12. приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. По Указу президента РФ и Постановления правительства РФ обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатными завтраками, учащиеся 5-11 классов за счёт родительских средств и средств местного и краевого бюджета.

4.2. Ответственность за оплату питания возлагается на родителей (законных представителей), за информированность учащихся, родителей возлагается на классных руководителей.

4.3. Ответственность за учёт приготовленных и отпущенных порций в соответствии с отчётностью возлагается на повара.

4.4. Утверждённое меню ежедневно вывешивается в зале.

4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме 5-дневной рабочей недели.

4.6. Отпуск блюд осуществляется на переменах, по классам, на основе графика.

4.7. Продолжительность перемен 20 минут. График посещения столовой составлен с учётом рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. (Приложение к письму Роспотребнадзора от 08.05.20. 02/8900-2020-24)

Министерство образования
и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное учреждение
«Национальный центр экспертизы»
Сайт: www.fsc.gov.ru
Телефон: 8 (495) 310-81-08

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 1 им. П.И. Зенкина

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Целью настоящего Положения является обеспечение качественного питания обучающихся образовательной организации, создание условий для формирования у обучающихся культуры здорового и безопасного образа жизни, повышение качества питания обучающихся образовательной организации, создание условий для формирования у обучающихся культуры здорового и безопасного образа жизни, повышение качества питания обучающихся образовательной организации.

1.2. Положением предусмотрено создание организационно-управленческого аппарата организации, обеспечивающего организацию питания обучающихся образовательной организации, создание условий для формирования у обучающихся культуры здорового и безопасного образа жизни, повышение качества питания обучающихся образовательной организации.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Со статьями Федерального закона № 209-ФЗ «О качестве безопасности пищевой продукции» от 02.09.2013г.

Со статьями Федерального закона № 107-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) за соблюдением законодательства Российской Федерации в области обеспечения достоверности информации о качестве пищевой продукции и безопасности питания потребителей» от 29.03.1999г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №13 имени И.Т.Зоненко

ПРИКАЗ

«30» августа 2021 года

г.Приморско-Ахтарск

№ 206

Об организации горячего питания в школе в 2021-2022 уч.году.

В соответствии с п.1-5 ст.37 Федерального закона «Об образовании в РФ», постановлениями ЗСК Краснодарского края № 3422/23-П «Об организации питания учащихся и педагогических работников образовательных учреждений в Краснодарском крае» и методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) от 8.05.2020 №02/8900- 2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание учащихся 1-11-х классов с 02.09.2021г.

1.1. Учащиеся 1-4 классов питаются **бесплатно** по Указу Президента.

1.1. Утвердить график питания учащихся. (Приложение №1)

2. Безручко Н.В., ответственной за питание:

2.1. Взять под персональный контроль работу по организации питания в классах, школе. Ежемесячно проводить мониторинг питания в целом по школе, по каждому классу и сдавать отчёт в управление образования до 25 числа каждого месяца.

2.2. Совершенствовать работу по реализации комплекса мер по пропаганде культуры здорового питания. Посещать родительские собрания, классные мероприятия с целью активизации работы по реализации школьной программы « Питание», участвовать в работе общественного совета по питанию.

2.3. Вносить предложения по стимулированию труда классных руководителей, добивающихся стабильных показателей в организации

питания, принятию мер административного воздействия - на невыполнение приказа.

2.4. Вести соответствующую нормативно-правовую документацию. Продолжить работу Совета по питанию. Продолжить работу по оформлению обеденного зала информационными стендами.

3. Старшему повару :

3.1. Организацию питания осуществлять строго в соответствии с Сан Пин 2.4.5. 2409-08 от 23.07 2008 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.2. Неукоснительно соблюдать рекомендации Роспотребнадзора от 08.05.22-020г.02/8900-2020-24 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в части обработки обеденных столов, уборки помещений и прилегающей территории с использованием моющих и дезинфицирующих средств, обязательным ношением средств индивидуальной защиты.

3.2. Питание производить в соответствии с утверждённым 12 -дневным меню. Своевременно информировать директора школы о замене меню.

3.3. Неукоснительно соблюдать санитарное законодательство в части контроля за качеством, количеством, сроков годности продуктов и сырья во время поставки, хранения, приготовления и реализации в школе. В случаях доставки некачественной продукции составлять акты и информировать директора школы.

3.4. Принимать пищевые продукты и моющиеся средства при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность в соответствии с законодательством РФ. В случае поставки недоброкачественной продукции незамедлительно сообщать ответственному за питание, директору школы.

3.5. Не допускать использование кухонной и столовой посуды с деформацией и сколами.

3.6. Сохранять и вести соответствующую документацию, касающуюся питания.

6. Учителям-предметникам:

6.1. Неукоснительно выполнять график питания учащихся и своевременно отпускать учащихся по окончании урока, контрольных, лабораторных работ. Заранее предупреждать классного руководителя о проведении работ контролирующего характера в дежурном классе.

6.2. Сопровождать учащихся класса в столовую и обязательно присутствовать с учащимися во время приёма пищи в столовой согласно графику (Приложение №1).

Директор МБОУ СОШ №13

имени И.Т.Зоненко



В.Ю.Щербина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №13
имени И.Т.Зоненко

ПРИКАЗ

«1» сентября 2021 г. г.Приморско-Ахтарск

№ 206/1

**О создании комиссии по родительскому контролю
за организацией питания школьников**

В целях выполнения нормативных документов по организации питания школьников и проверки работы столовой по соблюдению санитарных требований к качественному приготовлению блюд, п р и к а з ы в а ю

1. Создать комиссию по родительскому контролю в составе:

Качайкина Г.Н., член родительского комитета 7б класса

Чередниченко О.А., член родительского комитета 8а класса

Кича Л.И., родитель 4а класса

2. Членам комиссии регулярно составлять акты по проверке качества приготовления пищи, завозу продукции.

Директор МБОУ СОШ №13
И.И.Т.Зоненко



В.Ю.Щербина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №13
имени И.Т.Зоненко

ПРИКАЗ

«1» сентября 2021 г г.Приморско-Ахтарск

№ 218/1

Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся в МБОУ СОШ №13 им. И.Т. Зоненко

в 2021-2022 учебном году

Во исполнении приказа Министерства образования, науки и молодёжной политики Краснодарского края от 09.09.2020 года №2420, приказа управления образования от 18.09.2020 за №566 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся», на основании методических рекомендаций от 18 мая 2020г.МР 2.4.0180-20,утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ и в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в общеобразовательных организациях Краснодарского края,

п р и к а з ы в а ю:

1.Классным руководителям с 1-11класс:

1.1.Организовать взаимодействие с классными родительскими комитетами в части осуществления контроля за организацией горячего питания в школе по следующему графику (Приложение №1).

1.2.Классным руководителям довести до сведения родителей график посещения столовой, а также проинформировать их о возможности родительского контроля столовой вне графика.

2. При проведении мероприятий родительского контроля следует обратить предусмотреть оценку:

-соответствия реализуемых блюд утверждённому меню;

- санитарно-технического состояния обеденного зала, мебели, столовой посуды и т.д;
 - условий соблюдения правил личной гигиены школьниками;
 - наличия санитарной одежды у сотрудников столовой;
 - объёма и видов пищевых отходов;
 - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности пищевой продукции и готовых блюд;
 - удовлетворённости питанием школьников, родителей;
 - информировании родителей и детей о здоровом питании;
3. Результаты проверки отразить в акте родительского контроля
 3. Создать общешкольную комиссию по контролю за питанием.
 4. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №13

им И.Т. Зоненко



В.Ю.Щербина

Приложение №1

к приказу от сентября №

| Класс | Время | Классный руководитель |
|-----------|---------------------|---|
| 1а,1б | с 2 по 15 сентября | Гусак С.С., Максимова Л.С. |
| 2а,2б | с 16 по 30 сентября | Козловцева Н.А., Кулькова А.В. |
| 3а,3б | С 1 по 15 октября | Махинова Т.В., Бекшаева Е.А. |
| 4а,4б | с 18 по 29 октября | Корецкая М.Б.,Кузовкина С.А |
| 5а,5б,5в | ноябрь | ЧубИ.Н.,Асеева М.Н.,Кучма Т.В. |
| 6а,6б,6в | декабрь | Вороненко Г.В., Бигдаш Н.И., Маркевич Т.Э |
| 7а,7б,7 в | январь-февраль | Литвиненко С.В.,Скачкова Т.Ф., Чернышова Ю.А. |
| 8а,8б | март | Жукова Л.Г.,Губриенко М.Н |
| 9а,9б | апрель | Радченко С.А., Павлова А.Е. |
| 10а,11а | май | Очак А.Л, Букина Т.Б, |

Приложение №1

к приказу по школе

от 1 сентября, № 218/1

График

родительского контроля за организацией питания школьников

в 2021 -2022 учебном году

| Класс | Время | Классный руководитель |
|-----------|---------------------|--|
| 1а,1б | с 2 по 15 сентября | Гусак С.С., Максимова Л.С. |
| 2а,2б | с 16 по 30 сентября | Козловцева Н.А., Кулькова А.В. |
| 3а,3б | С 1 по 15 октября | Махинова Т.В., Бекшаева Е.А. |
| 4а,4б | с 18 по 29 октября | Корецкая М.Б.,Кузовкина С.А |
| 5а,5б,5в | ноябрь | Чуби.Н.,Асеева М.Н.,Кучма Т.В. |
| 6а,6б,6в | декабрь | Вороненко Г.В., Бигдаш Н.И., Маркевич Т.Э |
| 7а,7б,7 в | январь-февраль | Литвиненко С.В.,Скачкова Т.Ф., Чернышова Ю.А. |
| 8а,8б | март | Жукова Л.Г.,Губриенко М.Н |
| 9а,9б | апрель | Радченко С.А., Павлова А.Е. |
| 10а,11а | май | Очак А.Л, Букина Т.Б, |

Директор МБОУ СОШ №13

Им. И.Т.Зоненко



В.Ю.Щербина

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

имени И.Т.Зоненко

В.Ю.Щербина



График

Питания учащихся в столовой в 2021-2022 учебном году

10.00 - 10.20

1а, 1б, 2а, 2б,

11.00 - 11.20

3а, 3б, 4а, 4б,

11.40 - 12.00

5а, 5б, 5в, 6а, 6б, 6в, 7а, 7б, 7в

13.00 - 13.20

8а, 8б, 9а, 9б, 10а, 11а