

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 83» г. ПЕРМИ**

П Р И К А З

12.10.2018

№ СЭД-059-01-12-376

**Об организации основного
(горячего) питания
обучающихся МАОУ «СОШ №
83» г.Перми в 2018-2019
учебном году**

В целях обеспечения выполнения социальных гарантий, охраны и укрепления здоровья учащихся
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2018-2019 учебном году основное (горячее) питание обучающихся МАОУ «СОШ № 83» г.Перми в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Положением об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. Перми, утвержденное приказом начальника департамента образования от 23.08.2017 № СЭД-059-08-01-1081 и договором по организации горячего питания с ИП Векшина А.А.

2. Утвердить План мероприятий по организации качественного питания в МАОУ «СОШ № 83» г.Перми на 2018-2019 учебный год.

4. Установить режим работы школьной столовой с понедельника по пятницу с 8.00 до 17.30 час.

5. Утвердить график обслуживания учащихся в столовой МАОУ «СОШ № 83» г.Перми в 2018-2019 учебном году.

6. Поддерживать порядок и дисциплину в столовой во время приема пищи учащимися.

Отв.дежурный администратор
классные руководители

7. Классным руководителям 1-11 классов:

7.1. своевременно, делать заявки на питание учащихся в столовую.

7.2. находиться со своим классом в столовой в перемены согласно утвержденного графика посещения столовой учащимися.

7.3. ежедневно отмечать питание обучающихся на сайте <https://shket-it.ru>.

СЭД-059-01-12-376

12.10.2018

7.4. Ежедневно производить сверку посещения и оплаты обучающихся с работниками школьной столовой согласно журнала сверки (приложение 1). Классным руководителям сдавать журнал сверки со столовой ежемесячно до 3 числа месяца следующего за отчетным, ответственному за организацию питания Козинцевой С.А.

8. Классным руководителям 1-11 классов обеспечить охват горячим питанием учащихся не менее 82%.

9. Назначить Козинцеву Софью Абдуаровну, заместителя директора по общим вопросам, ответственной за организацию основного (горячего) питания обучающихся.

10. С целью контроля за качеством блюд готовой пищи создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель – Козинцева С.А., ответственный за организацию бесплатного питания обучающихся

Члены комиссии:

Саранина И.В., фельдшер

Гильмутдинова И.Б., председатель Управляющего совета

Селезнева Е.Г., заведующая производством.

11. В срок до 31.10.2018 провести беседы с учащимися на классных часах, родителями учащихся на родительских собраниях о необходимости горячего питания, его значимости для сохранения здоровья с привлечением школьной медицинской службы.

Отв.Классные руководители

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И. о. директора



Е.А. Худякова

Утвержден приказом
№ СЭД-059-01-12-376 от 12.10.2018
И. о. директора

 Е.А. Худякова

**План
мероприятий по организации качественного питания
в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми
на 2018-2019 учебный год**

Основные задачи по организации питания:

- обеспечение бесплатным питанием категорий учащихся, установленных на основании документов, подтверждающих статус малообеспеченных семей;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания для категории учащихся, которые питаются платно;
- укрепление 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;
- внедрение бесконтактных электронных пластиковых карт* (школьной карты) в целях безналичной оплаты школьного питания обучающихся, педагогических и иных работников Школы.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание при руководителе по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь	Директор школы Ю.Н. Степанова
2. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Козинцева С.А.
3. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися горячих завтраков	Октябрь	Школьная комиссия по питанию
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Школьная комиссия по питанию
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию

6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия
---	----------------	-------------------------------------

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Козинцева С.А..
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся (организация фиточая, чая на травах и витаминизация)	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	В течение года	Администрация
2. Замена устаревшего оборудования	В течение года	Администрация Зав.производством
3. Осуществление диетического питания учащихся.		

Воспитание культуры питания, пропаганда 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 Октябрь Ноябрь Декабрь	Классные руководители
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Февраль	
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	зам. директора по ВР Классные руководители
9. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных,	Сентябрь Ноябрь	Медсестра, зам. дир. по УВР, кл. руководители

простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	Май	
12. Родительский лекторий «Советы родителям по питанию детей во время государственной итоговой аттестации»	Апрель	Педагог-психолог
13. Выступление фельдшера ФАП на родительском собрании - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Фельдшер ФАП, классные руководители
14. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2019/2020 учебный год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

Школьная комиссия по питанию

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии могут состоять из учителей, родителей, учащихся, в комиссию может входить и медсестра, из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

4. За качеством готовой продукции;

5. За санитарным состоянием пищеблока;

6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

7. За организацией приема пищи обучающихся;

8. За соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	Комиссия по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Комиссия по питанию
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Директор школы
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	По плану	Директор школы Члены комиссии
5. Организация просветительской работы.	По плану	Медсестра, Члены комиссии
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По плану	Члены комиссии, классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за питание

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 83»
на 2018-2019 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;

личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;

дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

что контролируется и проверяется;

периодичность проверок;

кем проверяется, выполняется;

ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения	Холодильное	Ежедневно или	Ответственный	Температурная

	поставленной продукции		оборудование, подсобные помещения	2 раза в неделю	за питание, члены комиссии	карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов		Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции		Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, члены комиссии	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы		Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции		Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню		Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню		Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов		Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи		Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным		Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, повар	Акт списания

	заказом					
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акт проверки	
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки	
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Председатель комиссии по питанию	Акты проверки	
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течении года	повар, зам. директора по АХЧ	Акт проверки	

Утвержден приказом
№ СЭД-059-01-12-376 от 12.10.2018

**График обслуживания учащихся в столовой
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми
на 2018/2019 учебный год**

ПОНЕДЕЛЬНИК-ПЯТНИЦА

1 смена

Перемена	Время	Классы
После 1 урока	08.40-08.50	1 АВГДЕ, 3Е
После 2 урока	09.30-09.45	1Б, 4АБВГЕ
После 3 урока	10.25-10.40	5АБВГД
После 4 урока	11.20-11.40	8АБВГД, 9АБВГД, 10АБ, 11АБ

2 смена

Перемена	Время	Классы
После 1 урока	14.40-14.55	2АБВГДЕ
После 2 урока	15.35-15.50	3АБВГД, 4Д
После 3 урока	16.30-16.45	6АБВГ, 7АБВГД