

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8»

П Р И К А З

09 января 2024 г.

х.Васильевский

№ 1

Об организации питания в МКОУ СОШ № 8

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», решением Думы Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края первого созыва от 21 декабря 2023 года № 572 «О бюджете Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края на 2024 год и плановый период 2025-2026 годов», с целью упорядочения работы по организации питания и обеспечения соблюдения правил и норм: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», в целях усиления контроля за организацией питания детей в МКОУ СОШ № 8, постановлением администрации Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края от 26 декабря 2023 года «Об утверждении финансовых норм питания в муниципальных образовательных организациях Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края» и приказом отдела образования администрации Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края от 09 января 2024 года № 06,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным за организацию горячего питания:

1.1. Организовать бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов с 09 января 2024 года из расчета стоимости завтрака или обеда (в зависимости от режима обучения) - 76,72 рублей 1 дня питания.

1.2. Организовать горячее питание учащихся 5-11 классов с 09 января 2024 года за счет родительской платы согласно примерного 10 или 12 – дневного меню.

1.3. Организовать горячее питание отдельных категорий обучающихся 5-11 классов с 09 января 2024 года за счет дотационных выплат на питание, в размере 33 рублей в день на одного обучающего и родительской доплаты, согласно примерного 10 или 12 – дневного меню.

1.4. Организовать бесплатное горячее питание детей граждан, призванных на военную службу в Вооруженные силы РФ, принимающие участие в специальной военной операции, из расчета стоимости 1 дня питания (завтрака или обеда) обучающихся 5-11 классов не менее 88,66 рублей с 09 января 2024 года за счет средств бюджета Кочубеевского муниципального округа, согласно примерного 10 или 12-дневного меню.

1.5. Организовать с 09 января 2024 года питание воспитанников дошкольных образовательных учреждений - с группами сокращенного дня (8-10 часов) должна составлять не менее 95,89 рублей (за счет средств из

муниципального бюджета 38,42 руб. и родительской платы 57,47 руб.)
- с группами полного дня (12 часов) должна составлять не менее 115,15 руб. (за счет средств из муниципального бюджета 50,90 руб. и родительской платы 64,25 руб.)

1.6. Организовать выплату денежных компенсаций детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся на дому с 09 января 2024 года не менее 125 рублей.

2. Заместителю директора по воспитательной работе Гавриленко Л.А.

2.1. Принять меры по увеличению 100% охвата горячим питанием в образовательных учреждениях, организовать питание для детей групп продленного дня.

2.2. Принять дополнительные меры, направленные на обеспечение воспитанников горячим питанием, продуктами питания обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.

3. При заключении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания и оказание услуг учитывать наличие у поставщиков транспорта для доставки продуктов питания, в том числе для перевозки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (охлаждаемый или изотермический транспорт), документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания. Осуществлять контроль за выполнением государственных контрактов и расходованием бюджетных средств, выделенных для организации питания.

4. Обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства на всех этапах, начиная с входного контроля (бракеража сырья, поступающего на пищеблока) до выдачи готовых блюд, гарантирующих их качество, пищевую ценность и безопасность для здоровья детей, соблюдение сроков реализации, условий хранения, сохранение маркировочных ярлыков до полной реализации продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться до окончания использования продукции. Ветеринарные сопроводительные документы хранят 3 года.

5. Привести в соответствие необходимые документы по организации питания согласно требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

- должностные инструкции работников пищеблока (конкретно на каждого)
- приказ по учреждению об организации питания на начало учебного года, в котором отражены: ответственный по учреждению за организацию питания, график питания учащихся, порядок питания сотрудников, контроль и т.д.
- приказ по учреждению о бракеражной комиссии (состав, обязанности)
- примерное меню, сезонное, разновозрастное (7-11 и 12-18 лет), согласованное с ТО ТУ Федеральной службы по надзору в сфере

защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю и для ГДО примерное 10- дневное меню, разновозрастное (от 3 до 7 лет), утверждено директором, заверено печатью.

- технологические карты (согласно сборника рецептур блюд) с указанием номера рецептуры, года издания, технологии приготовления (подписаны технологом по питанию)
- ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, выхода блюда, стоимости (вывешивается на видном месте ежедневно, для гласности сотрудников, родителей, общественности)
- ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания (форма типовая, с указанием количества питающихся, количества порций, выхода и стоимости блюда, наименований блюд без сокращений, названия продукта, с указанием в числителе нормы продукта на одного ребенка, в знаменателе - на всех, утверждено руководителем, подписано ответственным лицом). Осуществлять оформление меню-требования в компьютерном варианте в соответствии с программой, согласно заявки на питание, табеля посещаемости.
- калькуляция на блюда с указанием всех реквизитов (для образовательных учреждений, работающих по договору с организацией, оказывающей услуги по организации питания)
- при приготовлении блюд строго соблюдать технологию приготовления блюд, температурный режим
- инструкции по эксплуатации технологического оборудования на пищеблоке, по технике безопасности и т.д.
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5)
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4)
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13)
- гигиенический журнал (Приложение №1)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2)
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- наличие аптечки на пищеблоке.

6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, соблюдать режим хранения скоропортящихся продуктов (наличие термометров в холодильниках, приборов для измерения влажности воздуха). Соблюдать режим мытья посуды (для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости, инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, наличие сертификатов).

Обновить маркировку оборудования, инвентаря, кухонной посуды (для

порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема, картофельное пюре готовить только на протирочной машине.)

7. Соблюдать культуру питания (наличие мыла для мытья рук, бумажные полотенца, салфетки на столах для приема пищи), оформить зал для приема пищи (стенды, плакаты)

8. Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания.

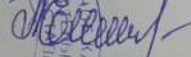
9. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию культуры здорового питания, этике приёма пищи.

10. Все изменения в меню-раскладке в связи с непредвиденными ситуациями в типовом рационе питания детей производить только приказом директора школы.


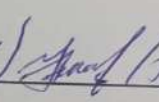
11. Систематически анализировать состояние питания детей. Анализ выполнения натуральных норм по ГДО предоставлять ежеквартально, отчеты по питанию СОШ, и реестр меню-требований о стоимости питания и количестве питающихся в образовательных учреждениях предоставлять инженер - технологу по питанию МУ «Центр по обслуживанию учреждений образования» Ревиной Е.Ф. не позднее 1 числа следующего за отчетным месяцем.

12. Приходные (товарные накладные) и расходные (меню-требования) документ, оформленные реестром, предоставлять в МКУ «Централизованная бухгалтерия КМОСК» ответственным лицом каждую пятитдневку и не позднее 1 числа следующего за отчетным.

13. Ответственность за организацией питания возложить на руководителей образовательных учреждений района

Директор МКОУ СОШ № 8  Л.А.Ершова

С приказом ознакомлена:

 (Тарас В.И.)  (К.А. Субботина)