МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

МАЛОАРХАНГЕЛЬСКОГО РАЙОНА

«АРХАРОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

**ПРИКАЗ**

02.09. 2025г №42

Об организации питания

в МБОУ « Архаровская оош» в 2025 -2026 учебном году

На основании законов Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03.1999 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 21.11.2011 № 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 и условиям хранения пищевыхпродуктов» (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 к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45), СанПиН 2.4.2.2821-20 «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 «Рекомендуемые среднесуточные 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 Федеральной службой 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 Минздрав соцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213-н/178), во исполнение постановления администрации Малоархангельского района от 22.08.2025г № 390 «Об организации питания обучающихся муниципальных образовательных организаций Малоархангельского района в 2025-2026 учебном году»

Во исполнение приказа отдела образования, молодежной политики, физической культуры и спорта администрации Малоархангельского района №178 от 22.08.2025г « Об организации питания обучающихся муниципальных образовательных организаций Малоархангельского района в 2025-2026учебном году и в целях повышения качества организации питания, соответствующих современным требованиям.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Считать ответственным лицом за организацию питания в МБОУ « Архаровскаяоош»- Талызину Татьяну Серафимовну.

2. Обеспечить со 02сентября 2025 года в соответствии с десятидневным меню, утверждённым приказом по школе № 41 от 02.09.2025г «Об утверждении примерного 10-дневного меню питания обучающихся МБОУ « Архаровска яоош» на 2025-2026учебный горячим питанием всех учащихся 1-4 классов, обучающихся в очной форме , из расчета 140 рублей в день(обед) на одного ребенка за счет средств федерального, областного и районного бюджета в размере 100% фактических затрат

Горячим питанием всех учащихся 5-11 классов, обучающихся в очной форме стоимостью питания одного дня – 60 рублей за счет районного бюджета с учетом компенсации из областного бюджета в размере 50% фактических затрат.

Дополнительным питанием (завтрак)учащихся 1-4 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.

3. Для улучшения качества питания использовать дополнительно спонсорскую помощь родителей, школьную овощную продукцию, выращенную на пришкольном учебно-опытном участке.

4. Постоянно контролировать качество приготовления пищи для учащихся и использования сертифицированных продуктов по назначению.

5. Создать необходимые условия для организации горячего питания школьников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами.

6.Утвердить график приема пищи:

Завтрак

9.40-10.00 (дети СВО) 8 класс

Обед

3 перемена(11.30-11.50) – 5-9 классы

6. Возложить ответственность на поваров Талызина Валерия Владимировича за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд,салатов проведение С- витаминизации 3-х блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

- составлять разнообразное меню;

-выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не более 2- х часов

-ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- ведение ежедневного табеля питания

-утверждать и вывешивать в столовой меню-требования с указанием веса порций и их стоимости.

-наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность производственного сырья и пищевых продуктов, на все пищевые продукты, находящиеся на пищеблоке.

-осуществления заказа продукции до 10 и 20 числа каждого месяца

-осуществлять проверку наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность производственного сырья и пищевых продуктов, на все пищевые продукты, находящиеся на пищеблоке.

-осуществлять ведение следующей документации:

Меню-требование на каждый день утвержденное директором

Меню для родителей с выходом порций

Журнал закладки основных продуктов

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов

Журнал брокеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Журнал «С» - витаминизации

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

Ведомость контроля за рационом питания

Технологические карты

Калькуляционные карты

7.Возложить ответственность на рабочего по кухне Талызина Валерия Владимировича , за ведение журнала дезсредств и дезобработки -

8. Возложить ответственность Талызину Т.С.- контролировать правильность кулинарной обработки, выход блюд и вкусовых качеств пищи;

- осуществлять контроль за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов;

- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале « Готовых блюд»

- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря ,посуды , их хранения, маркировки и правильного использования.

- осуществлять контроль за оборотом пищевых отходов в части их хранения и утилизации.

-своевременно осуществлять погашение свидетельств на продукты питания в электронной системе « Меркурий»

-за оформление информационных стендов в обеденном зале столовой и обновление их содержания один раз полугодие (меню, , графики дежурства по столовой и приёма завтраков и обедов, материалы о культуре питания, пользе здорового питания

-осуществлять ведение следующей документации:

Журнал брокеража готовой кулинарной продукции

Журнал здоровья

Тетрадь замечаний и предложений по организации питания - имеется

9.Возложить ответственность на классных руководителей за :

- обеспечение 100% охвата горячим питанием обучающихся;

- соблюдением санитарно-гигиенических условий приема пищи;

- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

- организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

- проведение разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания с целью 100% охвата горячим питанием обучающихся.

- проведение работы по воспитанию культуры здорового питания ,этики приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний

10.Масловой Ольге Петровне создать и периодически заполнять на официальном сайте школы страницы , освещающей совершенствование организации школьного питания и информационную поддержку пропаганды здорового питания, привлечение внимания родительской общественности к проблеме здорового питания

11. Талызиной Татьяне Серафимовне обеспечить предоставление полной информации о работе по организации школьного питания и пропаганды здорового питания среди учащихся для наполнения школьного сайта

12. Директору школы Талызиной Т.С. -провести разъяснительную работу с родителями по организации двухразового питания для обучающихся 1-9 классов за счёт родительских средств.

-информировать родителей об организации питания детей, на родительских собраниях.

13. Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделяемых на питание учащимся, в МБОУ «Архаровскаяоош» а также за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.С. Талызина/