

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Вурнарская средняя общеобразовательная школа №2»
Вурнарского муниципального округа Чувашской Республики

ПРИКАЗ

от 30.08.2023г.

№ 82-ОД

Об организации горячего питания учащихся в школе
на 2023-2024 учебный год

Во исполнении Постановления администрации Вурнарского муниципального округа от 14.03.2023г. № 200 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях Вурнарского муниципального округа чувашской Республики», на основании «Положения об организации питания обучающихся МБОУ «Вурнарская СОШ №2» от 07.04.2023 года № 49-ОД, в целях осуществления должного контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Вурнарская СОШ № 2

приказываю:

1. Организовать горячее питание с 01.09.2023 года по 26 мая 2024 года на платной основе всем обучающимся по их желанию, бесплатное и льготное питание за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъекта Российской Федерации, муниципального бюджета и иных источников финансирования.

2. Назначить ответственным за организацию питания заместителя директора по ВР Г. П. Мефодьеву.

3. Ответственной за организацию питания:

3.1. Руководствоваться в своей работе Положением об организации горячего питания в школе и Положением о бракеражной комиссии;

3.2. Своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

3.3. Составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;

3.4. Своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в отдел образования и молодежной политики администрации Вурнарского муниципального округа по запросу;

4. Режим питания в школе установить в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами (СанПин 2.3/2.4.3590-20)

5. Утвердить:

5.1. План работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (Приложение 1);

5.2. График режима питания обучающихся школы в столовой на 2023-2024 учебный год (Приложение 2);

5.3. Утвердить состав пришкольной бракеражной комиссии (Приложение 3)

Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

5.4. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение 4)

Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ОУ, утвержденным ОУ.

5.5. Утвердить режим работы пищеблока с 07.30 – 15.00;

6. Классным руководителям 1-11 классов:

6.1. Пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

6.2. Способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;

6.3. Обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

6.4. Ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;

6.5. Обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;

6.6. Не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде;

7. Назначить ответственными:

7.1. За соответствие организации питания в школе по нормам САНПИН, ежедневный охват питанием учащихся, учет табелей по питанию на Мефодьеву Г. П

7.2. За ежедневное предоставление информации о количестве учащихся для организации питания на Фомина В. В., социального педагога школы.

8. Утвердить комиссию по осуществлению контроля за организацией питания в школе в составе:

Мефодьевой Г. П., заместителя директора – председателя комиссии;

Фоминой В. В., социального педагога школы – член комиссии;

Кузнецовой Н. И., медсестры- член комиссии (по согласованию);

Смеловой Л. Н., председателя профсоюзного комитета – член комиссии;

Тарасовой М. А., родитель – член комиссии.

9. Дежурным администраторам осуществлять контроль организации питания и дежурства в столовой на каждой перемене.

10. Заместителю директора Мефодьевой Г. П. контролировать:

- санитарно- технический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;

- исправность технологического оборудования;

- применение разрешенной к использованию мебели;

- наличие маркировки уборочного инвентаря;

- качество уборки помещения обеденного зала.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

С. П. Ильин

План мероприятий по улучшению организации питания

в МБОУ « Вурнарская СОШ №2» на 2023-2024 учебный год

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, нуждающихся в социальной поддержке.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
4. Повышение культуры питания.
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август 2023г.	Администрация школы
2	Организационное совещание : «Порядок приема учащимися завтраков и обедов; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой»	Сентябрь	Зам.директора по ВР Мефодьева Г. П.
3	Совещание классных руководителей: «О получении учащимися горячего питания, об обеспечении детей, нуждающихся в социальной поддержке, льготным питанием»	Сентябрь	Зам.директора по ВР Мефодьева Г. П. Соц.педагог
4	Заседание Управляющего совета: «Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, нуждающихся в социальной поддержке».	До 15 сентября	Соц.педагог Зам. директор по ВР
5	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы

2. Методическое обеспечение

1	Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья», «Рацион школьника», « Правильное и рациональное питание»	В течение года	Фельдшер школы Кузнецова Н. И.
---	---	----------------	-----------------------------------

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей			
1	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация школы
2	Разработка новых блюд в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Николаева Н. Н.
4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся			
1	Проведение классных часов по темам: - «Культура поведения в столовой в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)» - «Режим дня и его значение» - «Культура приема пищи» - «Хлеб – всему голова» - «Острые кишечные заболевания и их профилактика»	сентябрь-ноябрь, март-апрель	Классные руководители
2	Конкурс презентаций среди учащихся 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Мефодьева Г. П. Классные руководители
3	Беседы с учащимися 9-10 классов «Береги свое здоровье»	Декабрь	Фельдшер школы Кузнецова Н. И. Классные руководители
4	Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Сергеева Л. Г. Классные руководители
5	Анкетирование учащихся: - «Школьное питание: качество и разнообразие обедов»	Апрель	Соцпедагог Кл. руководители
5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся			
1	Проведение родительских собраний: «Режим дня и здоровое питание – залог успешной учебной деятельности и сохранения здоровья школьника». «Сотрудничество семьи и школы по сохранению и укреплению здоровья школьников в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)»	Январь Апрель	Зам.директора по ВР Мефодьева Г. П. Классные руководители
2	Индивидуальные собеседования с родителями по итогам медосмотра	В течение учебного года	Медсестра школы, классные руководители
3	Консультации для родителей по вопросам физического воспитания учащихся в семье, режима дня и правил личной гигиены ребенка, закаливания детей.	В течение учебного года	Медсестра школы, учителя физкультуры, классные руководители
4	Анкетирование родителей и учащихся по вопросам организации школьного питания	апрель	Соц. педагог

ГРАФИК РЕЖИМА ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ
МБОУ «ВУРНАРСКАЯ СОШ № 2» на 2023-2024 учебный год

№ П/П	КЛАССЫ	ВРЕМЯ
1.	НАЧАЛЬНЫЕ КЛАССЫ: 2 –ЫЕ, 3 А,3Д КЛАССЫ	Завтрак ПОСЛЕ ПЕРВОГО УРОКА 8.50-9.05
2.	3 –Е, 4А,4Б,4В,11 КЛАССЫ	ПОСЛЕ ВТОРОГО УРОКА 9.40 -10.05
3.	4Г, 5-ЫЕ, 6Г, 10А КЛАССЫ	ПОСЛЕ ТРЕТЬЕГО УРОКА 10.35 -10.55
4.	ПЕРВЫЕ КЛАССЫ	11.00-11.20
		ОБЕД
5.	ОСНОВНОЕ ЗВЕНО (6-ЫЕ, 9-ые, 10Б КЛАССЫ)	ПОСЛЕ ЧЕТВЕРТОГО УРОКА 11.30 – 11.50
6.	(7- ЫЕ, 8-ЫЕ КЛАССЫ)	ПОСЛЕ ПЯТОГО УРОКА 12.25 – 12.45

Состав бракеражной комиссии МБОУ «Вурнарская СОШ №2»:

1. Председатель комиссии: Мефодьева Г.П., заместитель директора по ВР;
2. Кузнецова Н.И., медицинская сестра;
3. Смелова Л.Н., председатель профкома школы;
4. Николаева Н. Н., заведующая, повар;
5. Фомина В. В.- социальный педагог

**План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Вурнарская СОШ № 2»
на 2023-2024 учебный год**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	ежедневно	Члены комиссии
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4.	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	ежедневно	Члены комиссии
5.	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	ежедневно	Члены Комиссии в присутствии зав. производством
7.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Члены комиссии, медицинский работник
8.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии
9.	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии, медицинский работник
10.	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии