

**МБОУ «Кугеевская основная общеобразовательная школа»
Мариинско-Посадского МО Чувашской Республики**

429564, Чувашская Республика, Мариинско-Посадский район, д.Кугеево, ул.Молодежная, д.34
e-mail: kugooh@yandex.ru

Приказ

01 сентября 2024 г.

№ 33К

П.1. Об организации сбалансированного и рационального питания

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в дошкольной группе, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание с 01.09.2024 г.:

- дошкольников на сумму 125,00 в день на родительскую оплату (завтрак, обед, полдник)

-завтрак – 36,00 рублей

- обучающихся начальных классов на 75,00 (обед)

- обучающихся 5-9 классов на 82,00

-обучающиеся детей участников СВО – 141,00

-детей из многодетных семей в размере -36 рублей

-для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей с ограниченными возможностями здоровья – полное возмещение затрат за счет средств местного бюджета

- учащихся 5-9 классов на сумму по выбору учащихся в день на родительскую оплату.

- Руссковой О.Г. – заместителю директора по УВР, составить график дежурства учителей и посещения столовой классными коллективами.

2. Обязать классных руководителей и 1-9 классов и воспитателей:

- проводить просветительскую работу среди родителей и учащихся о необходимости горячего питания;

- классным руководителям присутствовать в столовой с классами во время приема пищи.

4. Утвердить график приема пищи:

Организация завтраков и обедов будет организовано строго по графику посещения каждым классом.

Классы	Завтрак	Обед
1-4 классы	до 1 урока 8.05-8.25	10.50-11.10.
5 – 7 классы	после 1 урока 9.10-9.30	11.40-12.00
8-9 классы		12.00-12.20

5. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора

6. Возложить обязанности по сбору денежных средств родительской доплаты за обеды обучающихся 5-9 классов и передачи их в централизованную бухгалтерию при ОО и МП администрации Мариинско – Посадского района председателю родительского комитета школы Мурзаеву Н.Ю.

8. Контроль за исполнение данного приказа оставлю за собой.

Директор



Л.А.Мельникова

П.2. О питьевом режиме обучающихся.

На основании требований СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

Назначить ответственных за организацию питьевого режима Васильеву Людмилу Михайловну (в дошкольной группе), Константинову Лидию Михайловну (в школе)

Ответственным:

1. обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условия ее хранения (не более 2-х часов);
2. Повару Давыдовой А.Н. обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условия ее хранения (не более 2-х часов).
3. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего периода пребывания в учреждении. Выдавать воду в стеклянных или керамических стаканчиках. Чистые стаканы размещать в специально отведенном месте на специально промаркированный поднос, дном вверх. Использованную посуду обрабатывать согласно инструкции (приложение 1).

Ответственные: воспитатели, младшие воспитатели, повар.

4. Утвердить инструкцию по организации питьевого режима в МБОУ «Кугеевская ООШ»
5. Контроль за соблюдением питьевого режима оставляю за собой.

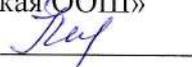
Директор:



Мельникова Л.А.

Приложение 1

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МБОУ «Кугеевская ООШ»
Мурзаева Н.Ю. 

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
Мельникова Л.А. 
приказ №33К от 01.09.2024



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА
КИПЯЧЕНОЙ ВОДОЙ**

**в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Кугеевская ООШ»**

Мариинско-Посадского муниципального округа Чувашской Республики

В школе организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил:

- Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10,

СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 14.26., организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 2-х часов.

- Питьевая вода доступна воспитанникам и учащимся в течение всего времени нахождения в школе. - Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в образовательном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

- Температура питьевой воды – 18-20 С;

- Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

- Воду дают детям в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном). Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

- Мытье стаканов осуществляется организованно, в моечных столовой посуды, согласно инструкции.

- В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.

- Организация питьевого режима отслеживается ежедневно;

- Контроль за наличием кипяченой воды в группе осуществляет младший воспитатель, в школе – учитель.

- Контроль за соблюдением питьевого режима в летний период осуществляет медицинская сестра.

Памятка по организации питьевого режима в МБОУ «Кугеевская ООШ»
Питьевой режим

Питьевой режим проводится в соответствии с требованиями СанПиН

В дошкольной группе организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

- Питьевой режим в дошкольной группе проводится в соответствии с требованиями СанПиН,
- СанПиН, организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 2-х часов.
- Питьевая вода доступна воспитанникам и учащимся в течение всего времени нахождения в школе. - Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в образовательном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.
- Температура питьевой воды – 18-20 С;
- Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
- Воду дают детям в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном). Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.
- Мытье стаканов осуществляется организованно, в моечных столовой посуды, согласно инструкции.
- В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.
- Организация питьевого режима отслеживается ежедневно;
- Контроль за наличием кипяченой воды в группе осуществляет младший воспитатель, в школе – учитель.
- Контроль за соблюдением питьевого режима в летний период осуществляет медицинская сестра.

Об организации питания в дошкольной группе

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в дошкольной группе, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в дошкольной группе с 10,5-ти часовым пребыванием детей на основании примерного 10-ти дневного меню утвержденного директором .

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора и в соответствии с п.15.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

3. Утвердить график приема пищи:

Завтрак 8.10 – 8.40

Второй завтрак 10.10 -10.40

Обед 11.30 – 12.30

Уплотненный полдник 16.00-16.30

3. Возложить работу по организации горячего питания, составлению ежедневных меню, ведение необходимых расчетов и оценки среднесуточного набора пищевых продуктов, С-витаминизацию на Константинову Л.М..

4. Ответственному за организацию питания детей Константиновой Л.М.

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.2. При составлении меню требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подпись повара, принимающего продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 10.00 часов.

5. Возложить ответственность за прием, условия хранения пищевых продуктов на заведующего хозяйством Константинову Л.М.

6. Ответственному за прием, условия хранения пищевых продуктов учитывать следующее:

6.1. Обеспечить своевременный заказ, доставку, сохранность, точность веса, количество и качество, а так же ассортимент полученных с базы продуктов.

6.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача, оформлять актом, который подписывается представителями ОУ (по согласованию) и поставщиком, в лице экспедитора.

6.3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

6.4. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 часов предшествующего дня указанного меню.

6.5. Возврат и дополнение продуктов в меню требование оформлять не позднее 10.00 часов.

6.6. Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания, совместно с бухгалтером.

7. Возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления блюда на повара Давыдову А.Н.

8. Ответственной за соблюдением технологии приготовления блюд учитывать следующее:

8.1. Работать только по утвержденному меню-требованию.

8.2. Закладку основных продуктов, производить по утвержденному руководителем графику.

8.3. Выдачу готовых блюд с пищеблока на группы осуществлять согласно графику, утвержденного директором.

8.4. Производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

8.5. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2-+6 на повара Константинову Л.М.

9. Возложить ответственность на повара Давыдову А.Н. за:

9.1. Строгое соблюдение технологии приготовления первых и вторых блюд, салатов, проведения С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

9.2. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

9.3. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите не более двух часов.

9.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Возложить ответственность за организацию питания детей в группе на воспитателей и помощника воспитателя:

11.1. Обеспечение приёма пищи детьми;

11.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;

11.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

11.4. Организацию правильного питьевого режима в группах.

12. Возложить ответственность контроля питания воспитанников дошкольной группы на воспитателя Васильеву Л.И.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор

Л.А.Мельникова

С приказом ознакомлены и согласны :

Давыдова

П.3. О создании бракеражной комиссии

На основании Федерального Закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», **п р и к а з ы в а ю:**

Для получения результатов органолептической оценки изготавливаемых блюд и кулинарных изделий и снятия бракеража, создать комиссию в составе:

Константинова Л.М.- завхоза, председатель комиссии

Русскова О.Г.- учителя начальных классов

Мешкова А.В.- учителя начальных классов

Мурзаева Н.Ю. - председатель профкома;

Яковлева И.Ю. – учитель начальных классов;

Кабачкова Л.Г. учитель биологии и химии;

Григорьева Т.В.- учитель математики;

Красильникова С.И.- учитель истории;

Директор

Л.А.Мельникова

С приказом ознакомлены и согласны:

П.4. Об организации питания сотрудников

В связи с необходимостью питания сотрудников на рабочем месте

Приказываю:

1. Ставить сотрудников на питание согласно табелю учета использования рабочего времени.
2. Утвердить следующее меню для работников дошкольной группы: первое и третье блюда, для учителей: первое или второе и третье
3. Назначить ответственным за ведением табеля питания работников и за оплату работниками питания, заведующего хозяйством Титову С.М.
4. Сотрудники, отказавшиеся от питания согласно заявлению, не питаются в школе.
5. Оплата за питание сотрудников производится ежемесячно из расчета стоимости продуктов питания.
6. Не разрешается пользоваться электронагревательными приборами в групповых помещениях.
7. Утвердить список питающихся работников (Приложение 1).
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор

Л.А.Мельникова

С приказом ознакомлены и согласны

Список работников, питающихся в МБОУ «Кугеевская основная общеобразовательная школа»

№	ФИО	Должность	Расписка о согласии питания в оу
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

5. О назначении ответственных за снятие и хранение суточных проб

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб, **приказываю:**

1. Назначить ответственных за снятие и хранение суточных проб повара Давыдову А.Н.
2. Ответственным строго соблюдать хранение суточных проб.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Константинову Л.М. председателя бракеражной комиссии.

Директор



Л.А.Мельникова

С приказом ознакомлены и согласны:

Константинова Л.М.

П.6. О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов питания

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий приготовления пищи, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Создать комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел и установить ответственных лиц по дням недели:
Константинова Л.М. - завхоз – ежедневно
Мурзаева Н.Ю.- председатель профкома – через день
Русскова О.Г. – через день
2. Комиссии основываться на график закладки продуктов питания и меню-требование.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



А.Л.А.Мельникова

С приказом ознакомлены и согласны:

Константинова Л.М.
Мурзаева Н.Ю
Русскова О.Г.
Мельникова Л.А.

П.7.О назначении ответственного за прием продуктов питания

Назначить ответственного за прием поступающих продуктов питания и продовольственного сырья в муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кугеевская основная общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского района Чувашской Республики.

заведующего хозяйством Константинову Л.М.

Директор



Л.А.Мельникова

С приказом ознакомлена и согласна:

Константинову Л.М.

П.8.О назначении ответственного за прием мясного сырья и продукции

Назначить ответственного за прием мясного сырья и продукции для организации питания в Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кугеевская основная общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского района Чувашской Республики.

на заведующего хозяйством Константинову Л.М.

Директор



Л.А.Мельникова

С приказом ознакомлена и согласна:

Константинова Л.М.

П.9. Об утилизации пищевых отходов в 2024-2025 учебном году

В целях соблюдения режима и создания условий эпидемиологического благополучия «Кугеевская основная общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского района Чувашской Республики.

исполнения Закона РФ «Об охране окружающей природной среды»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственным лицом по использованию пищевых отходов заведующего хозяйством Константинову Л.М.
2. Запретить отпуск пищевых отходов из ОУ населению.
3. Сбор отходов осуществлять в строгом соответствии с предъявляемыми требованиями.
4. Пищевые отходы собирать только в специально предназначенные баки-сборники, с закрывающимися крышками.
5. Ежедневно проводить обработку, тщательную промывку сборника горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.
6. Пищевые отходы подвергать денатурации с применением хлорной извести с внесением отметки в журнал «Утилизации пищевых отходов».
7. Утвердить Положение о порядке утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в МБОУ «Кугеевская основная общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского района Чувашской Республики.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Л.А.Мельникова

С приказом ознакомлена и согласна:

**П.10 Об утверждении Программы
производственного контроля**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников и обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ОУ, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении

МБОУ «Кугеевская основная общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского района Чувашской Республики.

2. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



Л.А.Мельникова

**11. «О создании общественной комиссии по
контролю за организацией и качеством
питания»**

На основании ст.28 «Компетенция права обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального закона Российской Федерации №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации и Устава Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Кугеевская основная общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского района Чувашской Республики, постановления Главного

государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно -эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования «от 23.07.2008г №45, методических рекомендаций Роспотребнадзора МР2.4.0180-20 и с целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием обучающихся, на основании родительского собрания протокол №1 от 31.08.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.- Создать комиссию для осуществления действительного контроля по организации питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства) в следующем составе:
Председатель комиссии: Титова Наталья Андреевна
Заместитель председателя: Спиридонова Людмила Леонидовна, родитель обучающихся 1,3, 5 классов
Секретарь комиссии: Калмыкова Алина Васильевна

Общественной комиссии осуществлять:

- Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
 - Мониторинг качества поставленной продукции •
 - Контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
 - Контроль организации питания обучающихся за счет родительских средств;
 - Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
 - Контроль за правомерностью определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;
 - Соблюдение графика работы столовой.
2. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
 3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

2.Комиссии по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания

Мельникова Л.А.-директор,
Русскова О.Г. учитель
Мурзаева Н.Ю.-социальный педагог

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены и согласны:



Л.А.Мельникова

Мурзаева Н.Ю.
Константинова Л.М.
Русскова О.Г.