

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
«ЖУРАВЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296544, РФ, Республика Крым, Сакский район, с. Журавли, ул. Виноградная, 1А
тел./факс 97-6-42, E-mail: school_sakskiy-rayon11@crimeaedu.ru
ОГРН 1149102181469 ИНН 9107004893 КПП 910701001

ПРИКАЗ

от 30.08.2024

с.Журавли

№ 181

**Об организации горячего питания школьников
в 2024/2025 учебном году**

Во исполнение Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 26 сентября 2008г №454, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32, постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 года № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями на 15 марта 2024 года) (в ред. Постановлений Совета министров Республики Крым от 29.08.2017 N 427, от 28.11.2017 N 638, от 15.03.2024 N 146), постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 11 января 2016 года №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Сакского района» (с изменениями внесенными постановлениями администрации Сакского района Республики Крым от 30.07.2018 № 449, от 08.08.2018 № 490, от 02.03.2020 №80, от 07.10.2020 № 458), Постановление администрации Сакского района Республики Крым от 21.05.2020 № 188 «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания детям с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам, обучающихся общеобразовательных учреждений Сакского района, получающих образование на дому по медицинским показаниям», письма отдела образования администрации Сакского района Республики Крым от 26.05.2020 №77/11/1-24/249, в целях обеспечения надлежащего контроля за организацией питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа», выполнения нормативных требований к организации бесплатного горячего питания учащихся 1 – 4 классов и бесплатного льготного питания учащихся 1 - 11 классов льготной категории

- дети - инвалиды, посещающие образовательное учреждение;
- детям с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам, получающих образование на дому по медицинским показаниям;
- дети - сироты, без попечения родителей;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение;
- дети из многодетных семей;
- дети из малоимущих семей

Постановления администрации Сакского района Республики Крым от 31.08.2020 г. № 381 «О внесении изменений в постановление администрации Сакского района Республики Крым от 11.01.2016 №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организаций Сакского района», Постановления администрации Сакского района Республики Крым от 21.05.2020 № 188 «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации взамен бесплатного льготного

горячего питания детям с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам, обучающихся общеобразовательных учреждений Сакского района, получающих образование на дому по медицинским показаниям», в соответствии школьной программы «Разговор о питании», с целью создания условий для обеспечения здорового питания учащихся, сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2024/2025 учебного года.
2. Утвердить Положение об организации питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа» района Республики Крым (Приложение 1)
3. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе зам. дир. по ВР Зекиряеву О.Ф.:
 - 3.1. Утвердить и ознакомить с графиком питания на 2024/2025 учебный год классных руководителей 1-11 классов (Приложение 2).
 - 3.2. Заместителю директора по ВР Зекиряевой О.Ф. осуществлять контроль по организации питания с учетом характеристики контингента учащихся и их семей (Приложение 3).
 - 3.3. На планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях докладывать о работе по организации питания.
 - 3.4. Утвердить План мероприятий административного контроля за организацией питания обучающихся на 2024/2025 уч.год (Приложение 4)
 - 3.5. Утвердить План мероприятий по организации питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа» на 2024/2025 учебный год (Приложение 5).
 - 3.6. Утвердить План мероприятий по пропаганде здорового питания обучающихся на 2024/2025 уч.год (Приложение 6).
 - 3.7. Утвердить План работы по осуществлению контроля за организацией питания на 2024/2025 учебный год (Приложение 7).
4. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд осуществлять совместно с членами бракеражной комиссии в следующем составе: Зекиряева О.Ф.- заместитель директора по воспитательной работе;
Меметова Л.Ш.- школьная медицинская сестра;
Решитова Д.С. - заместитель директора по хозяйственной части;
Кушнир Т.В. - повар (зав.столовой)
5. Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
6. Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
7. Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
8. Заведующую производством Кушнир Т.В. назначить ответственной за:
 - 8.1. своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
 - 8.2. качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - 8.3. ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
 - 8.4. обеспечение сбалансированного рационального питания;
 - 8.5. контроль за входящим сырьем;
 - 8.6. соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
 - 8.7. предоставлять ежемесячные отчеты по выполнению норм питания.
9. Категорически запретить заведующей столовой использование продуктов питания без сертификата качества.

10. Классные руководители несут полную ответственность за поведением учащихся в столовой;

11. Классным руководителям 1-11 классов:

11.1. провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию детей из малообеспеченных и многодетных семей;

11.2. продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;

11.3. организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании»;

11.4. подавать ежедневно уточненную заявку на питание в столовую:

классы – до 8.30 час., 5-11 классы – до 9.30 час;

11.5. ежемесячно заполнять табеля учета посещаемости столовой.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор



А.А.Смоголь-Омельяненко

С приказом ознакомлены: _____

С.М.Слободянюк « » 2024 г.

Д.С.Решитова « » 2024 г.

Л.В.Шамсутдинова « » 2024 г.

У.И.Шамшидинова « » 2024 г.

Э.Ю.Аппазова « » 2024 г.

Э.И. Зарединова « » 2024 г.

А.Н.Устинова « » 2024 г.

Л.А.Суюнова « » 2024 г.

В.В. Кулакова « » 2024 г.

Л. Ш. Меметова « » 2024 г.

М.А.Коперчак «__»__2024г

М.А.Полицына « » 2024 г.

Н.А.Семенова « » 2024 г.

О.Ф. Зекиряева « » 2024 г.

Т.В.Осинья « » 2024 г

Д.В.Скрышник « » 2024 г.

Г.Г.Журавлева « » 2024 г.

В.Р.Заирова « » 2024 г.

С.Р.Сейтвелиева « » 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Журавлинская средняя школа»
Сакского района Республики Крым

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым (далее: Положение, далее: Образовательное учреждение) регламентирует порядок организации и предоставления питания обучающимся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым определяет условия организации питания.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года;

- Федеральным законом Российской Федерации от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденными совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24 декабря 2014 № ____/102;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 сентября 2008г №454;

- Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2024 года № 32;

- постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 года № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями на 15 марта 2024 года) (в ред. Постановлений Совета министров Республики Крым от 29.08.2017 N 427, от 28.11.2017 N 638, от 15.03.2024 N 146);

- постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 11 января 2016 года №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Сакского района» (с

изменениями внесенными постановлениями администрации Сакского района Республики Крым от 30.07.2018 № 449, от 08.08.2018 № 490, от 02.03.2024 №80, от 07.10.2024 № 458)

- приказом отдела образования администрации Сакского района Республики Крым от 05.09.2024 г. № 243 «Об утверждении Положения организации питания в образовательных учреждениях Сакского района Республики Крым»

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ.

2.1. Питание в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05 апреля 2014 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.3. Образовательные организации в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за организацию питания учащихся и воспитанников возлагается на руководителя образовательной организации.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания учащихся и воспитанников.

3. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.

Финансирование расходов на организацию питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым может осуществляться:

- из бюджетов бюджетной системы Российской Федерации, в случае, предусмотренном действующим законодательством;

- за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей).

3.1. Средняя стоимость питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409-08 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.2. За счет средств субсидии из бюджета Республики Крым бесплатным горячим одноразовым питанием (завтрак) обеспечиваются учащиеся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений Сакского района из расчёта не менее 36 рублей в день на одного ребёнка (постановление администрации Сакского района Республики Крым «Об утверждении порядка расходования субсидии из бюджета Республики Крым бюджету муниципального образования Сакский район Республики Крым на обеспечение государственных гарантий реализации прав на обеспечение одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрака) учащихся 1-4 классов муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым» от 25.04.2016 №157).

3.3. Бесплатным питанием за счет средств бюджета Сакского района обеспечиваются учащиеся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым следующих льготных категорий:

- дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети-инвалиды, посещающие общеобразовательную организацию;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, посещающие общеобразовательную организацию;
- детям из малоимущих семей;
- детям из многодетных семей.

3.4. Питание учащихся льготных категорий в общеобразовательных учреждениях осуществляется в пределах утверждённых бюджетных ассигнований на соответствующие цели бюджета Сакского района, с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, из расчёта не менее 50 рублей на одного ребёнка в день.

3.5. Стоимость бесплатного горячего питания не включает в себя коммунальные расходы.

3.6. При осуществлении реализации продукции собственного и промышленного производства применяется предельная наценка, установленная Государственным комитетом по ценам и тарифам Республики Крым.

3.7. Обеспечение питанием учащихся 1-4 классов и учащихся, отнесенных к льготной категории, осуществляется с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций, в соответствии с требованиями к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от от 27 октября 2024 года № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. Расходы на предоставление питания осуществляются исходя из фактического посещения обучающимися муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым.

3.9. В случае отказа родителя (законного представителя) от предоставления ребёнку питания по каким-либо причинам, денежная и иная компенсация данному родителю не предоставляется.

4. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ.

4.1. Предоставление питания образовательными учреждениями осуществляется по десятидневному меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день согласно настоящего Порядка и в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся общеобразовательных учреждений:

- дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети-инвалиды, посещающие общеобразовательную организацию;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, посещающие общеобразовательную организацию;
- дети из многодетных семей;
- дети из малоимущих семей.

4.3. В случае утраты родителями (законными представителями) оснований для предоставления льгот, они обязаны незамедлительно сообщить об этом руководителю соответствующего образовательного учреждения.

4.4. В случае наличия у родителей (законных представителей) двух и более оснований для предоставления льгот, им предоставляется одна льгота по выбору родителей (законных представителей).

В случае наличия копии решения суда об установлении опеки (попечительства), иного документа, подтверждающего факт установления опеки (попечительства), создания приемной семьи, документа, выданного в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на

территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, данные документы являются действительными до окончания срока их действия.

4.5. Для получения бесплатного питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым родителям (законным представителям) необходимо 1 раз в год 1 сентября представить в муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым следующие документы:

Для детей-инвалидов (для дошкольных и общеобразовательных учреждений) и детей с туберкулезной интоксикацией (для дошкольных учреждений):

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности;

Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справку о признании семьи малоимущей, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения.

Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым.

Для учащихся 1-4-х классов (для общеобразовательных учреждений):

- заявление родителя (законного представителя).

4.6. В случае отказа родителя (законного представителя) от обеспечения ребёнка питанием (в случае наличия у ребёнка медицинских противопоказаний и т.д.), также подаётся в адрес руководителя учреждения соответствующее заявление.

4.7. В муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым лицо, ответственное за организацию данного направления работы, формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого льготным питанием, которое содержит документы, указанные в пункте 4.6. настоящего Порядка.

4.8. Руководитель образовательного учреждения рассматривает документы, принимает решение об обеспечении льготным питанием обучающегося.

4.9. Лицо, ответственное за данное направление работы в образовательном учреждении, уведомляет о принятом решении одного из родителей (законных представителей) обучающегося в течение 5 рабочих дней со дня его принятия.

4.10. Лицо, ответственное за данное направление работы в образовательном учреждении, формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание.

4.11. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя образовательного учреждения в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителям (законными представителями), указанных в пункте 4.6. настоящего Порядка, 1 раз в год по состоянию на 1 сентября. Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, обучающегося, класс обучения, наименование льготы.

4.12. Основанием для отказа в обеспечении льготным питанием, является:

- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в образовательное учреждение не всех документов, указанных в пункте 4.6. настоящего Порядка;
- несоответствие обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2. или 4.5. настоящего Порядка.

4.13. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием, определяются на получение питания, приказом руководителя образовательного учреждения в течение 5 рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы. Питание таких обучающихся оплачивается из экономии средств, образовавшейся в результате не посещения обучающимися образовательного учреждения.

4.14. Обеспечение льготным питанием обучающихся, осуществляется с даты издания соответствующего приказа образовательного учреждения.

4.15. Предоставление льгот прекращается в случае отчисления обучающегося из образовательного учреждения либо несоответствия обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2. или 4.5. настоящего Порядка.

4.16. В случае невозможности обеспечения горячим питанием непосредственно в учреждении, предоставляющем образовательные услуги по каким-либо причинам (например, отсутствие пищеблока в образовательном учреждении), питание обучающихся может организовываться путем подвоза готовых горячих блюд из близлежащего образовательного учреждения на основании соответствующего приказа отдела образования администрации Сакского района Республики Крым, заключенного гражданско-правового договора между учреждениями, с учетом выполнения норм действующего законодательства.

4.17. В условиях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока муниципальной образовательной организации, горячее питание может быть заменено сухим пайком.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Основные условия организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым:

- наличие в Уставе образовательного учреждения записи о праве на организацию питания;
- приказ руководителя образовательного учреждения об организации питания;
- наличие локального акта образовательного учреждения, регулирующего вопросы организации питания в учреждении;
- приказ руководителя образовательного учреждения об организации льготного питания;
- наличие локального акта общеобразовательного учреждения, регулирующего вопросы организации льготного питания в учреждении;
- наличие положительного Санитарно-эпидемиологического заключения Территориального отдела по Сакскому району межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополь (далее – Роспотребнадзор) и государственного пожарного надзора о соответствии условий в помещениях подразделения общественного питания учреждения установленным санитарным нормам и правилам.

5.2. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.4. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

5.5. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

5.6. При организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях должен учитываться режим работы образовательного учреждения, а также сменность занятий.

5.7. При осуществлении реализации продукции собственного и промышленного производства применяется предельная наценка, установленная Государственным комитетом по ценам и тарифам Республики Крым.

5.8. Руководителем общеобразовательной организации утверждается график приема пищи по классам, график дежурства учителей на переменах в обеденном зале.

5.9. Классные руководители и учителя сопровождают учащихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке учащихся.

5.10. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, назначенной руководителем образовательного учреждения.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ

6.1. Отдел образования Сакского района Республики Крым:

- осуществляет контроль за организацией и качеством питания в образовательных организациях Сакского района;

- обеспечивает единую нормативно-правовую основу организации питания обучающихся;

- выносит вопросы по организации питания обучающихся для рассмотрения на совещаниях с администрацией Сакского района.

6.2. Руководитель муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым:

- осуществляет контроль за обеспечением полного охвата и качеством питания обучающихся;

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания обучающихся;

- создает комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки;

- организует проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;

- контролирует состояние материально-технической базы, своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования в помещении для организации горячего питания;

- контролирует обеспечение достаточным количеством посуды, специальной санитарной одеждой, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;

- осуществляет контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;

- контролирует своевременность составления ежедневного меню, наличия нормативно-технологической документации.

6.3. Для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Журавлинская средняя школа» Сакского района Республики Крым:

- осуществляет заключение договоров с организаторами питания на оказание услуг по горячему питанию;

- контролирует своевременность прохождения медосмотра работниками пищеблока и столовой.

6.4. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

6.5. Ответственный за организацию питания и медицинская сестра в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;
- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество обучающихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- проводит совместно с медицинскими работниками и классными руководителями разъяснительную работу о пользе горячего питания с учащимися и родителями (законными представителями).
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся, «С»-витаминизацией;
- осуществляет контроль за санитарно-техническим состоянием столовой, пищеблока: исправностью и эффективностью работы отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации;
- осуществляет контроль за своевременностью дезинсекционных и дератизационных обработок;
- контролирует температурный режим внутри холодильного оборудования с использованием термометров;
- осуществляет контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;
- контролирует соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;
- контролирует наличие маркировки производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды; соблюдения маркировки;
- контролирует соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды;
- осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов;
- осуществляет контроль за соблюдением требований снятия пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.

7. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство общеобразовательного учреждения;
- знакомится с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом общеобразовательного учреждения, по вопросам организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при предоставлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать классного руководителя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыком здорового образа жизни и правильного питания.

8. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ, МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА, ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, НЕЗАВИСИМО ОТ ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ ИЛИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА БЕЗ ОБРАЗОВАНИЯ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА (ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

8.1. Руководитель образовательного учреждения совместно с предприятием либо индивидуальным предпринимателем (при наличии такового) создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся.

8.2. Руководитель образовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

8.3. Наряду с основным питанием руководитель организации может организовать дополнительное питание обучающихся через буфет образовательного учреждения, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом.

8.4. Руководитель образовательного учреждения:

- утверждает ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года;

- утверждает график работы столовой в соответствии с режимом учебных занятий;

- не допускает замену горячего питания, выдачей продуктов в потребительской таре. В случаях, указанных в пункте 4.18, по согласованию с территориальным отделом по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю, допускает выдачу детям буфетной продукции в потребительской таре;

- обеспечивает информирование родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

- обеспечивает в образовательном учреждении проведение мероприятий, согласно Программе производственного контроля образовательного учреждения;

8.5. Руководитель (в случае организации питания непосредственно образовательным учреждением) либо юридическое лицо, независимо от организационно правовых форм, индивидуальный предприниматели (при наличии таковых), деятельность которых связана с организацией горячего питания в образовательных учреждениях, обеспечивают:

- наличие в предприятии санитарных правил и норм и доведение их содержания до работников предприятия;

- выполнение требований санитарных правил и норм всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раз в 2 года в установленном порядке;

- выполнение постановлений, предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу Севастополю, территориального отдела по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;

- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;

- наличие необходимой документации за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в общеобразовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20): «Гигиенический журнал (сотрудника)», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за рационом питания»;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов);

- соблюдение в общеобразовательном учреждении условий хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола - 35 см, остальные продукты - 15 см), холодильного оборудования и т.д.);

- осуществление маркировки всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т.д.);

- разработку рациона питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность,

технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания;

- распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи;

- разработку примерного сезонного меню на период не менее двух недель, утверждение у руководителя общеобразовательного учреждения и, для общеобразовательных учреждений, согласование его с территориальным отделом по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- разработку на основании примерного меню технологических карт, в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- ежедневное включение в рацион питания мяса, молока, сливочного и растительного масел, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив изюм и орехи.

- организацию отпуска горячего питания обучающимся по классам на переменах продолжительностью не менее 15-20 минут в соответствии с режимом учебных занятий;

- согласование с территориальным отделом по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- реализацию негазированных напитков, воды через буфеты в потребительской таре до 500 мл;

- контроль качества и безопасности питания обучающихся.

8.6. Медицинский работник (при наличии такового):

- осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий;

- следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством готовой пищи;

- контролирует проведение витаминизации третьих и сладких блюд;

- ежедневно контролирует сроки хранения продукции, реализуемой через буфет.

8.7. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2024 года).

9. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

9.1. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю качества питания;

- проводит мониторинг организации питания.

9.2. Руководство образовательного учреждения ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

9.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах или группах не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общего родительского собрания, собрания педагогического коллектива, публичного отчета.

10. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

10.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

10.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде, вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

10.3. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке супов-пюре пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

10.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недозакладку продуктов в блюдо.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а запеченная — приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

10.5. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

Приложение 2
УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Журавлинская СШ»
_____ А.А.Смоголь-Омельяненко
к приказу по школе
от 30.08.2024 № 181
Таблица 1

«График питания»

Завтрак	8:50–9:10	1-А, 1-Б классы
	09:00-09:20	2-4 классы
	10:05-10:25	5-11 классы
Обед	11:45–12:05	1-А, 1-Б классы
	12:05-12:25	2-4 классы
	13:10-13:30	5-11 классы

Приложение 4
УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Журавлинская СШ»
_____ А.А.Смоголь-Омельяненко
к приказу по школе
от 30.08.2024 № 181

**План мероприятий административного
контроля за организацией питания
обучающихся на 2024/2025 уч.год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2024/2025 учебный год	сентябрь	Зам.дир.по ВР
2.	Разработка плана работы по организации питания МБОУ	август	Зам.дир.по ВР
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Ответственные по питанию
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	завхоз
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием обучающихся школы	сентябрь	Зам.дир.по ВР
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Ответственные по питанию
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам.дир.по ВР
8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Ответственные по питанию
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Зам.дир.по ВР Ответственные по питанию
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Зам.дир.по ВР
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Ответственные по питанию
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	ноябрь	Зам.дир.по ВР
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	Ответственные по питанию
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	Зам.дир.по ВР
7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	Ответственные по питанию

8.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	Зам.дир.по ВР
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Зам.дир.по ВР Ответственные по питанию
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Зам.дир.по ВР
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Ответственные по питанию
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Зам.дир.по ВР
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Ответственные по питанию
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Зам.дир.по ВР
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Ответственные по питанию
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Завхоз медработник
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Ответственные по питанию
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Мед.работник
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Мед.работник
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	завхоз
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Ответственные по питанию
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Мед.работник
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Ответственные по питанию
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Мед.работник Ответственные по питанию
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Ответственные по питанию

12.	Контроль за организацией процесса кормления в классах	систематически	Зам.дир.по ВР
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Ответственные по питанию
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Ответственные по питанию
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Ответственные по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	завхоз
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Ответственные по питанию
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Ответственные по питанию
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Работа с кадрами
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Ответственные по питанию
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Ответственные по питанию
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Ответственные по питанию

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБОУ «ЖУРАВЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы, Зав. Столовой.
2	Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежедневно		Мед.работник, зав. столовой
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, соц. педагог
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 11 классы	Зам. директора по УВР, медсестра, классные руководители .
5	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 11 классы	Ответственные за организацию школьного питания, классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании »	Сентябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
8	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»,	Октябрь	1 – 8 классы	Мед.работник, классные руководители
9	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
10	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - конкурс плакатов Питание – для здоровья!» - викторина «Огород» ;	1 – 4 классы 5 – 8 классы 5-е классы 2-е классы	ноябрь	Классные руководители, педагоги-организаторы.

	- игра «Всем, кто хочет быть здоров»			
11	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори	ноябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
12	Родительские собрания «Еда, как друг и враг»,	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
13	Классный час ««Страна Витаминия»	Декабрь	1 – классы	Классные руководители
14	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 11 классы	Педагог-психолог
15	Праздник «Сладкоежка»	Январь	2 – 3 классы	Кл.руководители
16	Классный час «Спорт, здоровье и питание»	февраль	1 – 11 классы	Классные руководители
17	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
18	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
19	конкурс «Мой Самый здоровый класс»	апрель	1 – 11 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
20	Классный час », «Хорошие пищевые привычки»	Май	1 – 11 классы	Классные руководители
21	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы

**План
 мероприятий по пропаганде здорового питания обучающихся
 на 2024/2025уч. год**

№	Мероприятие	Сроки проведения	Ответственные и исполнители
I. Контроль организации и качества питания			
1.	Утверждение порядка организации льготного питания и ведения документации. Оформление документов на питание обучающихся школы.»	Август	ответственный по питанию
2.	Совещание при директоре «Организация школьного питания, совершенствование системы школьного питания». Собрание трудового коллектива. Задачи, перспективы по развитию системы школьного питания	Август	директор школы, ответственный по питанию
3.	Организация питания школьников столовой: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Утверждение режима питания, обучающихся школы; ➤ Утверждение режима работы школьной столовой; ➤ Утверждение графика дежурства учителей (обучающихся). Усиление контроля за организацией дежурства в столовой.	Сентябрь	ответственный по питанию председатель ПК, комиссия по питанию
4.	Оформление стендов по организации школьного питания, оформление страничек на школьном сайте.	1 раз в четверть	ответственный по питанию
5.	Усиление контроля бракеражной комиссией за качеством питания школьников.	Ежедневно	ответственный по питанию, комиссия по питанию
6.	Рейды родительского комитета школы по проверке организации качества школьного питания.	В течение года	Председатели родительского комитета
II. Мероприятия по пропаганде здорового питания с обучающимися школы			
7.	Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках общеобразовательных предметов	В течение учебного года	Учителя-предметники, классные руководители

	(биология, химия, окружающий мир, ОБЖ)		
8.	Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках дополнительного образования (беседы, классные часы)	В течение учебного года	ответственный по питанию, классные руководители
9.	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	Октябрь, январь	Куратор по здоровьесбережению, классные руководители
10.	Радиопередача «Я за здоровое питание»	Декабрь, апрель	руководитель комитета
11.	Проведение уроков-здоровья: «Коктейль здоровья», «Винегрет-шоу», «Витаминка» и др.	В течение года	Классные руководители 2-4 классов
12.	Беседа с учащимися 1-4 классов «Здоровое питание – залог здоровья»	Октябрь	Учителя начальных классов
13.	Классные часы: - «Горькая, правда, о сладком лимонаде»; - «Культура здорового питания»; - «Летом укрепляем организм»; - «Питание во время подготовки к экзаменам»	Ноябрь Январь Март	Классные руководители 5-11 классов
14.	Конкурс рисунков среди учащихся 1-4 классов «Особенности национальной кухни»	Декабрь	Зам. Дир. по ВР
15.	Круглый стол для старшеклассников «Ты ешь то, что ты ешь»	Декабрь	учитель биологии
16.	Конкурс мультимедийных проектов для учащихся 7-8 классов «Традиции и культуры питания. Кухни народов мира»	Февраль-март	ответственный по питанию, классные руководители
17.	Диспут «Что значит быть здоровым?» 9-11 классы	Апрель	ответственный по питанию
18.	Освещение вопросов правильного питания школьников на страницах школьной газеты «27-я и Я»	В течение года	родительский комитет
19.	Конкурс буклетов о правильном питании 8-9 классы	Декабрь	Классные руководители
20.	Организация выставок литературы: «Правильное питание - основа здоровья», «Питаемся полезно», «Что нужно есть»	В течение года	библиотекарь
21.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ежемесячно	ответственный по питанию
22.	Проведение мониторинга отношения обучающихся к организации горячего питания в школе.	1 раз в четверть	ответственный по питанию
III. Мероприятия по пропаганде здорового питания с родителями школы			
23.	Просветительская работа среди	1 раз в	Классные

	родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях «Основы формирования у ребёнка навыков здорового образа жизни. Атмосфера жизни семьи как фактор физического и психического здоровья ребёнка. Профилактика вредных привычек и социально обусловленных заболеваний у детей».	четверть	руководители, мед.работник
24.	Изучения отношения родителей к организации горячего питания в школе	2 раза в год	Классные руководители
25.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение года	Классные руководители
26.	Родительский лекторий: «Правильное питание детей дома»	Декабрь	учитель биологии
27.	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания школьников, работы школьной столовой	Октябрь, март	ответственный по питанию, классные руководители
IV. Мероприятия по пропаганде здорового питания с педагогическими кадрами школы			
28.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей.	1 раз в четверть	зам. директора по ВР
29.	Обобщение опыта работы классных руководителей по вопросам организации школьного питания, здоровьесбережения	В течение учебного года	классные руководители
30.	Совещания с классными руководителями по вопросам оформления права льготного питания	В течение учебного года	ответственный по питанию, классные руководители
31.	Ведение пропаганды здорового питания.	В течение года	Классные руководители
32.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	В течение года	Классные руководители
33.	Пропаганда горячего питания среди родителей.	В течение года	Классные руководители
34.	Внедрение программы «Разговор о питании».	В течение года	зам. директора по ВР
V. Мероприятия по модернизации школьной столовой и пищеблока			
35.	Реорганизация школьной столовой, оснащение и ремонт школьных пищеблоков современным технологическим оборудованием	Июнь - август	Руководитель образовательного учреждения, ЗАВХОЗ

**План работы по осуществлению контроля
за организацией питания
на 2024/2025 учебный год**

№ п/п	Вид контроля	Мероприятие	Ответственный
1.	ежедневный контроль	1. Качество приготовления пищи (снятие пробы) 2. Организация питания детей, соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд	Комиссия по питанию мед. работник
2.	еженедельный контроль	1. Контроль за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи) 2. Качество и количество пищи, оформление блюд	Комиссия по питанию мед. работник
3.	ежемесячный контроль	1. Состояние технологического оборудования столовой	Комиссия по питанию зав.хоз