

ПРИКАЗ

30.08.2022г.

№ 538 –Ш

**Об организации питания учащихся МАОУ СОШ № 30
в 2022-2023 уч. году**

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113, предусматривающего поэтапный переход с 01.09.2020 до 01.09.2023 на организацию бесплатного здорового горячего питания для обучающихся осваивающих образовательные программы начального общего образования, а также предоставления государственной поддержки за счет средств федерального бюджета на эти цели, в соответствии с методическими рекомендациями Министерства просвещения Российской Федерации от письмом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края МР 2.4.0179-20 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательной организации» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и в целях обеспечения организованного питания учащихся в 2022-2023 учебном году приказываю:

1. Организовать бесплатное горячее питание в 2022 - 2023 учебном году в виде завтраков для обучающихся I смены (1-А, Б, В, Г, 4-А,В, 2-А,В классов) и обедов для обучающихся II смены (3-А,Б,В, 4-Б, 2-Г,Б классов) с 01.09.2022.

2. Организовать питание учащихся 5-11 классов за счет родительской доплаты по графику: 1 смена- 5-А, Б, В, 9-А, Б, В,Г, 10-А, 11-А,Б;
2 смена- 6-7,8-А, Б, В классы.

3. Назначить ответственным лицом за ведение документации по организации школьного питания учителя начальных классов Скибину И.П..

4. Утвердить график организации питания учащихся 1-11 классов, разработанный с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сократив их численность для приема пищи одновременно, согласно приложению.

5. Установить работу школьного буфета с 08.00 до 17.00 ежедневно с понедельника по пятницу, с 09.00 до 11.00 в субботу.

6. Классным руководителям обеспечить максимальный охват горячим питанием обучающихся классов. Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой с соблюдением санитарно-гигиенических норм и дисциплины при приеме пищи.

7. В соответствии с приказом департамента образования администрации МО город Краснодар № 956 от 03.06.2022 года « Об утверждении размера стоимости льготного питания обучающихся по очной форме обучения в

муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар на 2022 год» обеспечить соблюдение дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий граждан, организовав льготное и бесплатное питание для следующих учащихся:

- для всех учащихся - частичная компенсация стоимости питания - 10 руб. 50 коп.;
- для детей из малоимущих семей - 15 руб.;
- для детей из многодетных семей сумма оплаты родителей за питание уменьшается на 10 руб.

8. Специалисту в сфере закупок Климовой Г.А. на основании проведенного запроса ценовых предложений от комбинатов школьного питания города Краснодара оформить соответствующую документацию для определения минимальной цены на организацию питания учащихся 5-11 классов и заключить договор об организации питания учащихся .

9. В соответствии с решением Городской Думы Краснодара седьмого созыва от 01.04.2021 № 11 п. 1 г. Краснодар «О внесении изменений в решение городской Думы Краснодара от 28.01.2010 № 69 п. 5 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан» с сентября 2022 года установить дополнительную меру социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным питанием (его денежной компенсации) обучающихся – инвалидов, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, реализуемую в установленном решении порядке.

10. С целью контроля качества и безопасности продукции, поставляемой комбинатом школьного питания утвердить:

10.1. Состав школьного совета по питанию в составе:

Скибина И.П., ответственная за организацию питания - председатель совета;

Бобрус С.В., член профсоюзного комитета - член совета;

Строева Л.И., учитель истории - член совета;

Калиниченко Г.В., медицинский работник - член совета (по согласованию);

Безлюдская Н.В., председатель родительского комитета - член совета (по согласованию).

10.2. План работы Совета по питанию (приложение № 2).

10.3. График работы Совета: последняя пятница месяца. Вопрос о работе Совета заслушивать 1 раз в полугодие на планерке администрации.

11. В соответствии СП 2.3.6.1079-01 с «Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические требования», с целью контроля качества и безопасности готовой пищевой продукции, поставляемой комбинатом школьного питания создать бракеражную комиссию на 2022-2023 уч. год в составе:

Скибина И.П., ответственная за организацию питания - председатель комиссии;

Калиниченко Г.В., медицинский работник - член комиссии (по

согласованию);

Ковтун Н.Г., член управляющего совета школы- член комиссии (по согласованию).

Безлюдская Н.В., председатель общешкольного родительского комитета (по согласованию).

Строева Л.И., член профсоюзного комитета школы.

11.1. Председателю комиссии ежедневно фиксировать результаты бракеража в учетных документах;

11.2. Членам комиссии в дни работы МАОУ СОШ № 30 контролировать качество пищевой продукции, поставляемой в буфет-раздаточную; в своей деятельности руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии» (приложение 3).

11.3. Сотруднику буфета- раздаточной контролировать соответствие документации с продукцией, поставляемой комбинатом; своевременно предоставлять ежедневное меню; вести учет численности учащихся, получающих ежедневное питание.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 30

Т.А. Сысова

График организации питания учащихся 1-11 классов

перемены	1 смена	перемены	2 смена
08.40	1-А, Б, В, Г, 9-Г, 10-А	14.20	2-Г,Б; 6-А,Б,В
09.35	2-А,В,Г;9-А,В	15.15	3-А,Б, В; 7-А,Б,В
10.30	4-А,В; 5-А,Б,В	16.10	4-Б; 8-А,Б,В
11.25	9-Б, 11-А,Б		
11.30	Свободная продажа в буфете;		
13.05	ЗПР, ОВЗ		

План работы Совета по питанию

№	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение заседания по рассмотрению ценовых предложений по организации питания учащихся 5-11 классов и определения их минимальной цены для заключения договора с КШП	30-31.08.2022	Климова Г.А.
2.	Контроль за организацией соблюдения санитарно - гигиенических норм при организации питания учащихся.	еженедельно	Скибина И.П., Калиниченко Г.В., Безлюдская Н.В.
3.	Контроль наличия в школьном буфете необходимого количества посуды, ее состояния, работы оборудования.	1 раз в четверть	Бобрусъ С.В.
4.	Проведение презентации продукции школьного буфета в электронном виде на сайте школы	Сентябрь	Скибина И.П.; Апестина Е.В.
5.	Контроль ведения документации школьного буфета	1 раз в месяц	Строева Л.И.
6.	Контроль организации дежурства учителей во время организации питания школьников.	Еженедельно	Строева Л.И., Бобрусъ С.В.
7.	Контроль санитарного состояния школьного буфета	Еженедельно	Калиниченко Г.В.
8.	Контроль за организацией витаминизации школьных блюд	Еженедельно	Калиниченко Г.В.
9.	Контроль за организацией льготного питания учащихся.	Ежемесячно	Строева Л.И., Безлюдская Н.В.
10.	Контроль за организацией питания учащихся, имеющих статус ОВЗ.	Ежемесячно	Скибина И.П., Бобрусъ С.В.

**Положение
о бракеражной комиссии при организации общественного питания
в МАОУ СОШ № 30**

«УТВЕРЖДЕНО»
решение педагогического совета МАОУ СОШ № 30
Протокол № 1 от 30.08.2022

**Разработано в соответствии с
Сан ПиН 2.4.5. 2409-08
раздел IV п. 14.4, п.14.5**

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек из представителей: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения, представитель общешкольного родительского комитета, представитель профсоюзной организации школы, ответственный за организацию питания в ОО.

3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятии общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности и поступления в ОО. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища доставляется в ОО. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у буфетчицы.

6. За качество пищи несут ответственность: директор КШП, заведующий производством и повара, изготавливающие продукции.

7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

9. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и т.д.)

Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие

несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.