

**ПРИКАЗ**

02.09.2024г.

№ 6 –Ш

**Об организации питания учащихся МАОУ СОШ № 30  
в 2024-2025 уч. году**

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113, об организации 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 2024-2025 учебном году приказываю:

1. Организовать бесплатное горячее питание в 2024 - 2025 учебном году в виде завтраков для обучающихся I смены (1-А,Б,В, 2-Б, 3-Г, 4-Б,В) и обедов для обучающихся II смены (3-А,Б,Г, 4-А,Г, 2-А,В классов) с 02.09.2024.
2. Организовать питание учащихся 5-11 классов за счет родительской доплаты по графику: 1 смена- 5-А, Б, В, 9-А, Б, 10-А, 11-А, 6-Г,7-Г;  
2 смена- 6 -А,Б,В, 7-А,Б,В ,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 пища одновременно, согласно приложению.
5. Установить работу школьного буфета с 08.00 до 17.00 ежедневно с понедельника по пятницу.
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 АНО «Школьное питание» №127 от 26.08.2024 года считать стоимость комплексов свободного выбора для обучающихся возрастной категории 12 лет и старше , не являющихся получателями дополнительной социальной поддержки в размере 128 рублей.
8. На основании Закона Краснодарского края от 22.02.2005 № 836-КЗ «О

социальной поддержке многодетных семей в Краснодарском крае»; Постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15.01.2015 № 5 «Об утверждении Порядка обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных учреждениях в Краснодарском крае», Постановления администрации муниципального образования город Краснодар от 12.04.2023 № 1521 «Об утверждении порядков обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ...», Постановления администрации муниципального образования город Краснодар от 12.04.2023 № 1521 «Об утверждении порядков обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ...», Приказа Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10.08.2022 № 274 «Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки...», Приказа Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10.08.2022 № 274 «Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки...», Решения городской Думы Краснодара от 28.01.2010 № 69 п.5 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан», Решения городской Думы Краснодара от 28.01.2010 № 69 п.5 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан», Решения городской Думы Краснодара от 28.01.2010 № 69 п.5 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан», Решения городской Думы Краснодара от 28.01.2010 № 69 п.5 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан» классным руководителям 1-11 классов, ответственной за организацию питания Скибиной И.П. обеспечить доступность и обеспеченность обучающихся МАОУ СОШ № 30 горячим питанием в части оказания мер социальной поддержки Приложение 1 к настоящему приказу).

9. 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;

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

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

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

Батрак М.Е., председатель наблюдательного совета - 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 2024-2025 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).

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	5-А, Б, В, 6-Г,7-Г 10-А,11-А	14.25	2-А,В; 4-А,Г; 8-А,Б,В
09.35	1-А,Б,В; 2-Б, 9-А	15.20	3-А,Б, В; 6-А,Б,В
10.30	4-б,В; 3-Г; 9-Б	16.10	7-А,Б,В
11.25			
11.30	Свободная продажа в буфете;		
13.05	ОВЗ		

### План работы Совета по питанию

№	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение заседания по пролонгированию заключенного договора с АНО «Школьное питание»	30-.08.2024	Климова Г.А.
2.	Контроль за организацией соблюдения санитарно - гигиенических норм при организации питания учащихся	еженедельно	Скибина И.П., Калиниченко Г.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 и заполнение формы ФУД в общероссийском мониторинге	ежедневно	Скибина И.П.; Апестина Е.В.
5.	Контроль ведения документации школьного буфета	1 раз в месяц	Скибина И.П.;
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.,
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 30.08.2024

**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.