

**МУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОЯРУЖСКОГО РАЙОНА»**

ПРИКАЗ

От « 18 » июля 2016 г.

№496

**Об организации горячего питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях района**

В соответствии с государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014 – 2020 годы», в целях создания условий для 100 – процентного охвата горячим питанием обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Руководителю образовательного учреждения:
 - 1.1. Организовать горячее 2^х разовое питание учащихся общеобразовательных учреждений с 1 сентября 2015 года в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409 -08 раздел 8..п.6.8., 3^х разовое питание при наличии группы продлённого дня (до 17 часов и более);
 - 1.2. Организацию питания обучающихся осуществлять в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. САНПИН 2.4.5.2409-08», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008г. № 45;
 - 1.3. Обеспечить режим работы образовательных учреждений для приёма пищи в соответствии СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
 - 1.4. Привести в соответствие нормативно-правовую базу по организации горячего питания;
 - 1.5. Оформить договорные отношения с торговыми предприятиями на поставку продуктов и продовольственного сырья в столовые образовательных учреждений, имеющими безукоризненную деловую репутацию, при этом предпочтение отдавать прямым каналам поставок продукции непосредственно от производителей;
 - 1.6.Учитывать при закупке продуктов питания закупочные цены, которые не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области;
 - 1.7. Разработать и согласовать с Роспотребнадзором меню горячих завтраков и обедов с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона,

дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).;

1.8. Включить в меню:

- ежедневно молоко в объеме 200мл. с сочетающимися по потреблению продуктами и натуральный мёд в объеме 10гр.;

- в рацион питания школьников ежедневно включить яблоки и хлеб с микронутриентами.

1.9. Принять к сведению, что с 1 января 2016 года установлена дотация на организацию питания обучающихся:

- для обучающихся 1-11 классов дотации установлен норматив **40 рублей** в день на одного учащегося;

- для обучающихся из многодетных семей в размере **65 рублей** в день на 1 учащегося;

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья двухразовое горячее питание бесплатное.

1.10. В случае отсутствия в ОУ школьников, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, по уважительной причине (болезни) по заявлению родителей (законных представителей) или по решению администрации ОУ учащимся выдавать набор продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов;

1.11. Взять на контроль формирование ассортимента продуктов и выдачу детям из многодетных семей; проверить обеспечение детей и подростков пищевыми продуктами, соответствующими возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

1.12. Обеспечить контроль за организацией питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством;

1.13. Возложить ответственность на классных руководителей за отпуск питания обучающихся и сопровождение учащихся в столовую.

Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Интервалы между приемами пищи обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

1.14. Руководителям МОУ «Краснояржская СОШ №1» (Сидорова Т.Н.), МОУ «Краснояржская СОШ № 2» (Руденко С.А.) разработать план мероприятий и взять под личный контроль работу по увеличению охвата детей организованным горячим питанием в соответствии с нормативными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими

требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.15. Усилить контроль за качеством поставок продуктов питания, утилизацией пищевых отходов, санитарно-гигиеническим состоянием школьных пищеблоков и проведением ряда профилактических мероприятий по недопущению нарушений установленных санитарно-гигиенических правил и норм;

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.16. Соблюдать условия хранения молока в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 июля 2008 года № 45 «О введении новых санитарных правил и требований СанПин 2.4.5.2409-08».

1.17. Питьевой режим в общеобразовательных учреждениях рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в ёмкости.

1.18. Использовать в питании только йодированную соль, охлаждённое мясо птицы;

1.19. Обеспечить разработку на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

1.20. Рассмотреть вопрос об оптимизации контроля за организацией горячего питания школьников на педагогических советах ОУ, системой мер по увеличению охвата школьников организованным горячим питанием;

1.21. Организационную схему оплаты за горячее питание школьников родителями

через бухгалтерии общеобразовательных учреждений, утвердить схему первичного учета факта предоставления горячего питания в соответствии с примерным меню обедов и завтраков;

1.22. Назначить ответственного за ведением учётной документации на пищеблоке;

1.23. Обеспечить контроль за организацией в общеобразовательных учреждениях работы по пропаганде здорового питания с учащимися, родителями;

1.24. До 1 сентября 2016 года разработать и обеспечить в течении учебного года реализацию мер по пропаганде здорового питания обучающихся, как в урочное, так и внеурочное время;

1.25. В течение всего учебного года проводить просветительские мероприятия с детьми и их родителями, направленные на формирование культуры здорового питания, в т.ч. Дни «Здорового питания», «Национальной кухни» и другие мероприятия;

1.26. Организовать работу по реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании» в рамках внеклассной работы при проведении классных часов.

1.27. Использовать программу «Разговор о правильном питании» как дополнительный материал на уроках по предметам базового учебного плана - «Окружающий мир», «Биология» и др. Часть материала может использоваться и на уроках «Обслуживающего труда», «Чтения», «Математики» и др..

1.28. Оформить тематические стенды по формированию культуры здорового питания, о ходе реализации мероприятий по совершенствованию организации питания школьников, журналы обращений и изучения общественного мнения об организации питания в школе;

1.29. Обеспечить работников пищеблока соответствующей спецодеждой в соответствии с требованиями;

1.30. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока санитарных норм и правил;

1.31. Обеспечить своевременность курсовой переподготовки поваров школьных пищеблоков;

1.32. Организовать контроль медицинскими работниками, закреплёнными за образовательными учреждениями или назначенные ответственные (если отсутствует медицинский работник):

- за организацией питания в образовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период отведенного рабочего времени в данном учреждении;

- за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» по мере необходимости, не реже 1 раза в неделю;

- за проведением ответственным лицом витаминизации блюд в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном общеобразовательном учреждении;

- за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья на одного учащегося осуществлять ежедекадно контроль, вести журнал «Ведомость контроля за рационом питания»;

- за качеством блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени;

-за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимых ответственным лицом;

-за отсутствием гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей у сотрудников пищеблока;

- за санпросветельной работой среди учащихся, их родителей и педагогов по основам рационального питания;

-своевременным информированием о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

1.33. Провести родительские собрания, направленные на пропаганду здорового образа жизни, формирование культуры здорового питания; организовать в ходе проведения родительских собраний выставки-презентации блюд школьных столовых.

1.34.Руководствоваться Положением об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении на основании положения об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Белгородской области и приказом МУ «Управлением образования администрации Краснояружского района» от 4 октября 2013 г. № 605 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания обучающихся».

2.Директору МОУ «Колотилевская ООШ» выделить автотранспортное средство для ежедневного централизованного подвоза молока.

3. Директорам МОУ «Краснояружская СОШ №1» (Сидорова Т.Н.), МОУ «Краснояружская СОШ № 2» (Руденко С.А.), МОУ « Вязовская СОШ» (Таранова В.А.), МОУ «Илѣк – Пеньковская СОШ» (Чехунова С.Н.):

3.1.Из числа обслуживающего персонала образовательного учреждения выделять работников в утренние часы для погрузки молока на предприятие ООО «Яруга», согласно графику;

3.2.Отгружать молоко из ООО «Яруга» в специализированный автомобиль ответственными лицами;

3.3. Назначить ответственного за соблюдение графика завоза молока (приложение №1);

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Начальник МУ «Управление образования администрации Краснояружского района»



Е.Головенко

исп.: Жерновая С.М.
тел. 46-7-35