



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСВЕТСКАЯ ШКОЛА №1
СТАРОБЕШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

30 августа 2024г.

Новый Свет

№ 120-О/Д

Об организации питания учащихся
в 2024-2025 учебном году

На основании распоряжений Главы администрации Старобешевского района №226, от 31.08.2023г. « Об определении льготных категорий детей, обучающихся в 5-11 классах муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Старобешевского района для организации бесплатного питания в 2023-2024 учебном году», распоряжения №227 от 31.08.2023г. «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Старобешевского района в сентябре 2023 года, с целью сохранения здоровья школьников, увеличения количества учащихся, охваченных питанием, для качественной организации питания учащихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Организовать в сентябре 2024-2025 учебного года бесплатное горячее питание за счет средств Федерального и Республиканского бюджетов для учащихся.
- 2.Учесть, что, к льготным категориям детей в 5-11 классах, имеющих право на бесплатное питание относятся – дети из многодетных семей; дети-сироты; дети, лишенные родительского попечения; дети из малообеспеченных семей; дети, потерпевшие от Чернобыльской катастрофы; дети из семей вынужденных переселенцев; дети погибших шахтеров; дети комиссованных военнослужащих подгруппы А, подгруппы Б.; дети погибших (умерших) защитников; дети пострадавшие в результате боевых действий и вооруженного конфликта на территории Донецкой Народной Республики; дети с ограниченными возможностями здоровья, которые обучаются интегрировано.
- 3.Утвердить на сентябрь 2024г. среднюю стоимость порции за 10 дней, состоящей из продуктов приобретенных за счет средств Федерального и Республиканского бюджетов для учащихся:
 - для учащихся 1-4 классов в размере 79,41 рублей (семьдесят девять российских рублей 41 коп.) и для детей льготных категорий 5-11 классов (завтрак) в размере не более 79,56 рублей (семьдесят девять российских рублей 56 коп.); ГПД 1-4 классы в размере 110,25 рублей (сто десять российских рублей 25 коп).
- 3.Назначить ответственной за организацию питания учащихся зам. директора Меликову А.Д. и обязать ее строго контролировать меню-требования в соответствии с технологическими картами, рассчитывать энергетическую ценность блюд согласно рецептурному справочнику, вести систематический и строгий учет учащихся, охваченных питанием, контролировать наличие заявлений о согласии на питание и отказе от питания. Ежедневно передавать данные о питающихся в управление образования администрации

Старобешевского района. Строго соблюдать научно-обоснованные физиологические нормы питания детей и подростков.

4. Ответственность за организацию и учет питания детей, ведение журнала учета детей льготных категорий возложить на социального педагога.

5. Классным руководителям, воспитателям ГПД обеспечить наличие заявлений от родителей о согласии на питание, отказе от питания, организации питания самостоятельно.

6. Организовать питание учащихся 5-11 классов льготных категорий на основании заявлений родителей (из продуктов, приобретенных за родительские средства, приготовленных в школьной столовой и приготовленных самостоятельно. Учесть, что ответственность за качество питания, организованное самостоятельно, несут родители.

7. Утвердить план мероприятий по профилактике отравлений и кишечных инфекций (прилагается).

8. Кладовщику Кеча Е.А. поварам Семиной Ю.С. и Лучаниновой А.Г., медсестре (вакансия):

- соблюдать двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов, 5-11 классов льготных категорий, 5-11 льготных категорий и учащихся ГПД 1-4 классов;
- обеспечить ведение бракеражных журналов с ежедневными записями о качестве питания и другой документации согласно требованиям;
- ответственность за составление технологических карт приготовляемых блюд возложить на зам. директора Зорину Л.Х. и повара Лучанинову А.Г.;
- ответственной за организацию питания Меликовой А.Д., кладовщику Кеча Е.А., социальному педагогу, медсестре присутствовать при закладке продуктов, контролировать их термическую обработку.

9. Зам. директора Меликовой А.Д., кладовщику Кеча Е.А. строго контролировать наличие сертификатов качества продуктов питания.

10. С целью четкой организации работы столовой утвердить такой график приема пищи:

9⁴⁰ - 10⁰⁰ - 1,2 классы, дети льготных категорий 5-11 классов;

10⁴⁵ - 11⁰⁵ - 3,4 классы;

Питание ГПД - 13.30-14.00

11. Социальному педагогу, обеспечить контроль за сервировкой столов согласно заказу. Способ накрытия на столы - сотрудники, дежурные учащиеся.

12. Рассмотреть вопрос о привлечении школьного родительского комитета к осуществлению систематического контроля за качеством приготовления пищи.

13. На классных руководителей и воспитателей ГПД возложить ответственность за: достоверность информации по учету питающихся, своевременное предоставление ведомостей;

- за порядок и дисциплину в столовой, соблюдение личной гигиены (мытьё рук перед едой) и выполнение графика питания.

14. Кладовщику Кеча Е.А.:

- вести строгий учет и контроль за поступлением и выдачей продуктов, их хранением, наличием сертификатов качества;
- вести журналы: бракеража сырой продукции, контроля качества продукции, складского учета, стикеры, учета температурного режима холодильного оборудования, аварийных ситуаций, учета отходов;
- осуществлять выдачу продуктов питания поварам согласно нормам и меню, в соответствии с количеством питающихся и технологическими картами;
- своевременно предоставлять в бухгалтерию управления образования отчет о получении и использовании продуктов.

15. Ответственной за организацию питания Меликовой А.Д., социальному педагогу:

15.1. строго контролировать ведение журналов учета питающихся (1-4 классов; 5-11 классов льготной и льготной категорий, ГПД).

15.2. проводить сверки количества детей в сводной ведомости по питанию и журналах учета питающихся, заполнять экраны посещаемости.

16.Зам.директора Меликовой А.Д. - следить за наличием суточных проб, их правильным отбором и хранением (в объеме не более одной порции в соответствии с перечнем блюд, которые приведены в меню-раскладке), соблюдением санитарно-гигиенических требований на пищеблоке, соблюдением дополнительных мер в период распространения новой коронавирусной инфекции; следить за учетом питающихся, предоставлением ведомостей в централизованную бухгалтерию.

17.Поварам Семиной Ю.С., Лучаниновой А.Г.:

- обеспечить качественное приготовление блюд согласно с требованиями технологических карт, отбор и хранение суточных проб;
- строго руководствоваться директивными документами по организации детского питания;
- строго выполнять правила санитарно-гигиенического использования пищеблока, оборудования и инвентаря;
- строго соблюдать дополнительные меры в период распространения новой коронавирусной инфекции.

18.С целью организации контроля за качеством питания учащихся создать бракеражную комиссию в составе:

- Меликова А.Д. –зам. директора;
- Михайлова Е.Н.-зам. директора;
- Захарчук О.В.-социальный педагог;
- Бондаренко Н.В. – председатель ПК;
- Семина Ю.С. – повар.

19.Бракеражной комиссии постоянно контролировать качество приготовления пищи, вес готовых порций, соответствие ассортимента утвержденного меню, технологическим картам, меню-раскладке.

20.Ответственной за подготовку пищеблока к началу учебного года, контроль за выполнением санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, контроль за работой сотрудников назначить зам. директора Зорину Л.Х.

21.Организация питьевого режима:

- вода негазированная в индивидуальных емкостях 0,5л.

22.Утвердить Порядок организации питания обучающихся.

23.Утвердить Порядок организации платного питания учащихся 5-11 классов нелюбимой категории за счет родительской платы.

24.Утвердить Положение о бракеражной комиссии.

25.Утвердить Положение о предоставлении платных услуг.

26.Меню на сентябрь 2024г. утвердить.

27. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор



А.И.Киладиев

С приказом ознакомлены:

№п	Ф.И.О.	Подпись
1	Меликова А.Д.	
2	Михайлова Е.Н.	
3	Бондаренко Н.В.	
4	Зорина Л.Х.	
5	Лучанинова А.Г.	
6	Кеча Е.А.	
7	Захарчук О.В.	

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ
по предупреждению пищевых отравлений
и кишечных инфекций
по МБОУ «Новосветская школа №1»
на 2024-2025 учебный год

№ п	Наименование мероприятий	Ответственный за проведение мероприятий	Сроки проведения
1	Ежедневно проводить проверку санитарного состояния школы с учетом требований приказа № 755 от 14.04.2020г. МЗ ДНР	Зорина Л.Х.	Постоянно
2	Обеспечить ежедневный контроль санитарно-гигиенического состояния в помещениях школьной столовой согласно требований приказа № 755 от 14.04.2020г. МЗ ДНР	Зорина Л.Х.	Постоянно
3	Ежемесячно проводить инструктаж с техперсоналом по использованию дезсредств в различных эпидемиологических ситуациях	Зорина Л.Х.	Ежемесячно
4	Обеспечить необходимое количество моющих, чистящих средств, уборочного инвентаря, для выполнения требований норм, правил личной гигиены	Зорина Л.Х.	Постоянно
5	Строго соблюдать правила маркировки уборочного инвентаря и его целевое использование	Зорина Л.Х.	Постоянно
6	Обеспечить защиту помещений школы от грызунов и насекомых	Зорина Л.Х.	Постоянно
7	Обеспечить создание условий для соблюдения правил личной гигиены учащимися, сотрудниками школы	Зорина Л.Х.	Постоянно
8	Контролировать качество и сроки реализации поступающих продуктов, наличие сертификатов	Кеча Е.А.	Постоянно
9	Соблюдать товарное соседство в холодильниках	Кеча Е.А.	Постоянно
10	Выдавать для приготовления пищи только овощи и фрукты без признаков порчи	Кеча Е.А.	Постоянно
11	Хранить продукты в условиях указанных на упаковке, исключить из пользования продуктов, напитков с просроченным сроком годности	Кеча Е.А.	Постоянно
12	Строго соблюдать правила личной гигиены	Работники столовой	Постоянно
13	Строго соблюдать технологию приготовления пищи, готовить пищу	Повара	Постоянно

	только на один прием, не оставлять приготовленную пищу в комнатной температуре более 2-х часов		
14	Для обработки продуктов использовать только промаркированный инвентарь (доски, ножи, посуду), не использовать столовую посуду со сколами и трещинами	Работники столовой	Постоянно
15	Тщательно вымывать все кухонные поверхности, посуду с применением дезсредств	Работники столовой	Постоянно
16	Сырые овощи и фрукты промывать проточной водой	Работники столовой	Постоянно
17	Снимать пробу с готовых блюд, допускать пищу к реализации с записью в бракеражном журнале	Бракеражная комиссия	Постоянно
18	Оставлять суточные пробы на 48 часов и правильно их хранить	Повара	Постоянно
19	Проводить генеральную уборку пищеблока с применением дезсредств	Работники столовой	Еженедельно, согласно графику
20	Усилить просветительскую работу с родителями и учащимися по профилактике отравлений и острых кишечных заболеваний	Кл. руководители,	В течение учебного года

Директор



А.И.Кирадиев