



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Барская основная общеобразовательная школа»

671346 РФ Республика Бурятия Мухоршибирский район с.Бар ул Школьная, 16 а

Тел-8301 43 28-738

e-mail barsosh1@yandex.ru

Приказ №9

с Бар

14.01.2022

«Об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Барская ООШ»

С целью организации

Приказываю:

1. Ответственность за организацию горячего питания учащихся школы возложить на завхоза Бубнову Марию Яковлевну.
2. Организовать с 01.09.2021 года двухразовое горячее питание обучающихся с пятидневной рабочей неделей для всех школьников 1-9 классов в МБОУ «Барская ООШ» в соответствии с единым перспективным меню, согласованным с Роспотребнадзором, и требованиями к режиму питания СанПиН 2.4.5. 2409-08
3. Утвердить 10-дневное меню на 2021-2022 уч год. Ежедневные горячие завтраки с включением горячего блюда и горячего напитка:
- для обучающихся 1-4 классов за счет средств федерального бюджета, для льготных категорий 5-9 кл - согласно Приказа УО .
4. Обеды за счет привлечения родительских средств, исходя из сложившейся стоимости питания - по решению УС школы
5. В случае перехода на дистанционное обучение принять меры по обеспечению выдачи детям продуктовых наборов на сумму, равную стоимости дотации на организацию двухразового горячего питания, в соответствии с установленной льготной категорией обучающихся. Выдачу продуктовых наборов осуществлять продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении № 7 вышеназванного нормативного документа
6. Утверждать списки учащихся на льготное и бесплатное питание, согласовав с Управляющим советом школы, родительским контролем в начале календарного и учебного года (2 раза в год).



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Барская основная общеобразовательная школа»

671346 РФ Республика Бурятия Мухоршибирский район с.Бар ул Школьная, 16 а

Тел-8301 43 28-738

e-mail barsosh1@yandex.ru

Приказ №9

с Бар

14.01.2022

«Об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Барская ООШ»

С целью организации

Приказываю:

1. Ответственность за организацию горячего питания учащихся школы возложить на завхоза Бубнову Марию Яковлевну.
2. Организовать с 01.09.2021 года двухразовое горячее питание обучающихся с пятидневной рабочей неделей для всех школьников 1-9 классов в МБОУ «Барская ООШ» в соответствии с единым перспективным меню, согласованным с Роспотребнадзором, и требованиями к режиму питания СанПиН 2.4.5. 2409-08
3. Утвердить 10-дневное меню на 2021-2022 уч год. Ежедневные горячие завтраки с включением горячего блюда и горячего напитка:
- для обучающихся 1-4 классов за счет средств федерального бюджета, для льготных категорий 5-9 кл - согласно Приказа УО .
4. Обеды за счет привлечения родительских средств, исходя из сложившейся стоимости питания - по решению УС школы
5. В случае перехода на дистанционное обучение принять меры по обеспечению выдачи детям продуктовых наборов на сумму, равную стоимости дотации на организацию двухразового горячего питания, в соответствии с установленной льготной категорией обучающихся. Выдачу продуктовых наборов осуществлять продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении № 7 вышеназванного нормативного документа
6. Утверждать списки учащихся на льготное и бесплатное питание, согласовав с Управляющим советом школы, родительским контролем в начале календарного и учебного года (2 раза в год).

7. Утвердить График приема пищи, График проведения генеральной уборки столовой, влажной уборки помещения обеденного зала, Питьевой режим, График проведения санитарной дезинфекции пищеблока (Графики прилагается)

8. Возложить персональную ответственность **классных руководителей 1-9 классов** за: соблюдение графика приема пищи учащихся; за культуру поведения учащихся во время приема пищи; ежедневный учет посещаемости завтраков и обедов в соответствии с табелем учета и классным журналом, пропагандировать здоровое питание, оформить уголки питания, проводить просветительские мероприятия, направленные на формирование культуры здорового питания, в т.ч. «Дни Здорового питания», «Дни национальной кухни» и исследовательские проекты, направленные на формирование здорового образа жизни и питания школьников, проводить обучение школьников культуре и основам здорового питания, в рамках реализации учебных программ по биологии, химии, основам безопасности жизнедеятельности - обеспечить проведение родительских лекториев, собраний по проблеме формирования у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни и другие.

9. **Завхозу школы, классным руководителям** проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе, в рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания; сдачу ведомости учета посещаемости столовой, ведомости о взимании и расходовании средств за горячие обеды осуществлять в последний день каждого месяца.

10. **Завхозу школы Бубновой М.Я.:**

- обеспечить безопасность получаемой и выдаваемой продукции
- ежедневно составлять меню по двум возрастным группам в соответствии с единым перспективным меню и вывешивать в обеденном зале меню, утвержденное руководителем ОУ;
- обеспечить ведение документации по питанию согласно приложения № 10 СанПиН 2.4.5.2409-08;
- обеспечить использование в питании учащихся йодированную соль;
- обеспечить соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям производственных помещений пищеблока;
- обеспечить проведение профилактических мероприятий по недопущению нарушений СанПин; - доводить до сведения руководителя ОУ о поступившей некачественной пищевой продукции
- предоставлять отчеты по питанию своевременно
- обеспечить ведение ведомости по контролю питания, табель питающихся ежедневно вести; 13.6. обеспечить ведение раздела питания в Виртуальной школе
- соблюдение питьевого режима в школе
- размещение информации по питанию на сайте ОУ, работу в Меркурии.
- контролировать соблюдение Графиков, выполнение норм СанПина
- своевременно ставить в известность медицинского работника о признаках простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также о заболеваниях кишечными инфекциями в семьях работников столовой (п. 13.8 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Назначить ответственной за производственный контроль в школе, Программу производственного контроля

11. **Повару Гороховской Н.Г.**

- обеспечить безопасность получаемой и выдаваемой продукции;

- закладку продуктов осуществлять в соответствии с технологическими картами (п.6.11 СанПиН 2.4.5.24

09-08);

- осуществлять руководство производственной деятельностью школьной столовой;

- обеспечить витаминизацию блюд;

- не допускать изменений установленного ассортимента продуктов питания и норм их выдачи, использования пищевых продуктов и продовольственного сырья с низкой пищевой ценностью, а также занижение объема порций;

- обеспечить контроль за отбор и хранение суточных проб

12. Директору школы ежемесячно:

- проводить анализ качества предоставляемых услуг, контроль ведения документации, контроль выполнения норм СанПиНа;

--контролировать прохождение работниками медосмотра, гигиенического обучения

- организовать систематическое обучение работников ОУ, отвечающих за организацию питания учащихся, по вопросам санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля в школьном питании;

13. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать **бракеражную комиссию в составе:**

От образовательного учреждения:

-Гороховская С.В. , директор

-Бубнова М.Я., завхоз, ответственная за организацию питания в школе

-Красильникова Т.И., председатель профсоюза

От родительской общественности:

-Пшеничникова С.Ф.-председатель Управляющего совета

-Антонова Н.В.-член Управляющего совета

От Барского ФАПа:

-Кобылкина Т.А., медсестра Барского ФАПа

-Членам бракеражной комиссии ежедневно вести контроль качества приготовления пищи (каждого вида блюд, приготовленных в школьной столовой) с соответствующей записью в бракеражном журнале.

- Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой продукции, сырой продукции, Журнал здоровья и т.п. , своевременное заполнение возлагается на завхоза школы

Члены бракеражной комиссии совместно с председателями родительских комитетов классов являются членами комиссии по контролю за организацией питания учащихся в школе.

14. Возложить ответственность на **рабочего по обслуживанию здания Еманакова А.В.** за:

- исправность технологического оборудования столовой;

-за утилизацию пищевых отходов;

15. Привлечь к работе по контролю за качеством питания председателя общешкольного родительского комитета Антонову Н.В.

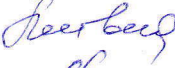
16. Ответственному за воспитательную работу в школе.

-организовать проведение разъяснительной работы с учащимися и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи; продолжить реализацию программы «Разговор о правильном питании»; обеспечить участие школы в конкурсах по питанию,.

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Горюховская С.В.

С приказом ознакомлены:

Красильникова Л.И. Крас-
ильникова Н.П. 
Антонова Н.В. 
Диканова Л.И. 
Беломыслова Р.А. 
Михайлова Н.В. 
Горюховская С.В. 
Кемеровская Л.И. 
Петрова М.В. 
Будникова М.И. 

Утверждаю:

Директор школы:

Гороховская С.В.

Приказ № 9 от 14.01.2022



График

проведения генеральной уборки столовой по
МБОУ «Барская ООШ»

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором столов.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. Минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатывается после использования.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц.

Утверждаю:

Директор школы:

Гороховская С.В.

Приказ № 9 от 24.01.22



График влажной уборки помещений обеденного зала:

Время приема пищи	Время уборки и проветривания.	Длительность.
9:15-9:25	9:30	15 мин.
11:00-11:20	11:30	15мин.
12:05-12:25	12:30	15мин.

Утверждаю:

Директор школы:

Гороховская С.В.

Приказ № 9 от 14.01.2022

График влажной уборки помещений обеденного зала:

Время приема пищи	Время уборки и проветривания.	Длительность.
9:15-9:25	9:30	15 мин.
11:00-11:20	11:30	15мин.
12:05-12:25	12:30	15мин.



Утверждаю:

Директор школы:

Гороховская С.В.

Приказ № 9 от 14.01.2021

График

Проведения санитарной дезинфекции пищеблока
МБОУ « Барская ООШ »

№ п/п	Мероприятие	Время	Ответственный
1	Текущая уборка столовой с использованием дезрастворов, обработка дверных ручек, подоконников.	8:00 11:00 12:30	Подсобный работник кухни Тимофеева Н.И.
2	Обработка обеденных столов с использованием дезрастворов.	До и после каждого приема пищи.	Подсобный работник кухни Тимофеева Н.И.

Утверждаю:

Директор школы:

Гороховская С.В.

Приказ № 9 от 14.01.22



Питьевой режим.

График заполнения воды в чайнике.

-8:00ч; первый чайник I

-11:00ч; второй чайник II

-14:00ч; первый чайник I