

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новенская средняя общеобразовательная школа»  
Ивнянского района Белгородской области

**ПРИКАЗ**

«9» января 2025 года

№ 1

**Об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Новенская СОШ» в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с п.2, ст.34,ст.37, ст.79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273- РФ «Об образовании в Российской Федерации», законом Белгородской области от 26 декабря 2023 года № 250 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», приказом МКУ «Управление образования» от 09.01.2025 г. «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений Ивнянского района в 2025 году» № 05,

приказываю:

1. Возложить персональную ответственность за организацию горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году на заместителя директора Осетрову Л.Г.

2. Заместителю директора Осетровой Л.Г.:

2.1. При организации горячего здорового питания школьников в 2025 году необходимо руководствоваться региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Белгородской области, утвержденных приказом департамента образования области от 24 ноября 2021 года № 3443 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся». В рамках стандарта руководствоваться меню для двух возрастных групп 7-11 лет и 12-17 лет, разработанным научным сообществом ФГБОУ «Московский государственный университет пищевых производств».

2.2. Для обучающихся МБОУ «Новенская СОШ» организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использования в каждый прием пищи горячих блюд. В общеобразовательных организациях, работающих в режиме школы «полного дня», если интервал между приемами пищи превышает 3,5-4 часа после обеда дополнительно необходимо организовать полдник. Питание обучающихся общеобразовательного учреждения с 1 января 2025 года производить из расчета:

Ежедневные горячие завтраки с включением горячего блюда и горячего напитка:

- для обучающихся 1-4 классов за счет средств софинансирования федерального и местного бюджетов на сумму 65 рублей 80 копеек в день на каждого ребенка;

- для обучающихся 5-11 классов за счет средств местного бюджета на сумму 65 рублей 80 копеек в день на каждого ребенка.

Кроме того обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) обучающихся 1-11 классов не реже 1 раза в неделю, исходя из фактически сложившейся стоимости по итогам проведения закупочных процедур.

Обеды за счет привлечения родительских средств, исходя из сложившейся стоимости питания. Рекомендуемая стоимость обеда 75 рублей.

2.3. Организовать горячее питание обучающихся из социально незащищенных семей, исходя из режима работы общеобразовательного учреждения, за счет субвенций областного бюджета, средств местного бюджета из расчета:

- обучающихся из многодетных семей в размере 124 рубля в день на 1 обучающегося, за счет областных бюджетных средств (Социальный кодекс Белгородской области). В целях недопущения ухудшения качества питания обучающихся, разницу стоимости питания компенсировать за счет средств местного бюджета);

- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей – инвалидов, детей участников специальной военной операции, детей-сирот и детей, находящихся под опекой обеспечить бесплатным двухразовым горячим питанием за счет средств местного бюджета исходя из сложившейся стоимости питания;

- школьников из малоимущих семей, детей одиноких матерей обеспечить горячим обедом на льготных условиях за счет средств местного бюджета в размере 45 процентов от родительской платы.

2.4. Для обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих образование на дому в соответствии с медицинским заключением и дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств, организовать выдачу продуктовых наборов исходя из фактической стоимости двухразового питания в день на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательной организации. Порядок выдачи продуктовых наборов определяется локальными нормативными актами учреждения. Выдачу продуктовых наборов осуществлять продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении № 6 вышеназванного нормативного документа.

4. Назначить ответственных за:

- организацию питания обучающихся – Осетрову Л.Г., заместителя директора;

- организацию льготного питания – Кабатову Т.В., социального педагога;

- исправность технологического оборудования – Беликова В.А., заместителя директора;

- санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке - Беликова В.А., заместителя директора, Рудневу М.Н., шеф-повара;

- осуществление контроля качества поступающей в образовательное учреждение продукции – Рудневу М.Н., шеф-повара.

5. Ответственному за ведение документации по питанию Ханюковой Г.В. осуществлять ведение учетной документации пищеблока в соответствии с приложениями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 постоянно.

6. Повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;

контроль за обеспечением соблюдения работниками пищеблока санитарно - гигиенических норм и правил (отв. Ханюкова Г.В., медсестра);

контроль за организацией утреннего фильтра с контролем температуры тела, признаками инфекционных заболеваний работников пищеблока и с обязательным отстранением от нахождения в учреждении в случае выявления заболевания (отв. Ханюкова Г.В., медсестра);

контроль за качеством поставок продуктов питания в образовательное учреждение, проверкой сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, составлением акта приема-передачи продуктов питания (отв. Беликов В.А., заместитель директора);

контроль за условиями хранения, соблюдением товарного соседства, сроками годности реализуемых пищевых продуктов и готовой продукции (отв. Руднева М.Н., шеф-повар);

контроль за работой бракеражной комиссии, ответственной за качество питания

обучающихся (отв. Осетрова Л.Г., заместитель директора);

в полном объеме проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки пищеблока, регулярного вывоза мусора пищевых и бытовых отходов (отв. Беликов В.А., заместитель директора);

- за отбором и хранением суточных проб (отв. Ханюкова Г.В., медсестра).

- отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, бутерброды и т.д.) должны оставаться поштучно, в объеме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 С до + 6 С (отв. Ханюкова Г.В., медсестра.)

7. Обновить раздел «Школьное питание» на сайте общеобразовательного учреждения, далее в ежедневном режиме размещать актуализированную информацию об организации горячего питания школьников. Ежедневно размещать меню на сайте школы, а также размещать меню с приложением фотографий на платформе АИС «Школьное питание». (отв. Осетрова Л.Г., заместитель директора, Ханюкова Г.В., ответственный за ведение документации по питанию).

8. Активизировать работу группы ежедневного общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с привлечением родительской общественности (родительский контроль) (отв. Осетрова Л.Г., заместитель директора).

9. Утвердить режим работы столовой и график питания обучающихся в 2024-2025 учебном году с соблюдением социальной дистанции. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут.

Режим работы столовой:

- начало работы – 7.50
- закладка продуктов на завтрак – 8.00
- закладка продуктов на обед – 10.00
- окончание работы – 15.30.

график питания обучающихся:

Завтрак	Класс	Обед
08.55 – 09.15	1 класс	12.15 – 12.35
09.10 – 09.30	2 класс	12.50 – 13.10
09.12 – 09.30	3 класс	12.51 – 13.10
09.14 – 09.30	4 класс	12.52 – 13.10
09.16 – 09.30	5 класс	12.53 – 13.10
10.10 – 10.30	6 класс	13.50 – 14.10
10.11 – 10.30	7 класс	13.51 – 14.10
10.12 – 10.30	8 класс	13.52 – 14.10
10.13 – 10.30	9 класс	13.53 – 14.10
10.14 – 10.30	10 класс	13.54 – 14.10
10.15 – 10.30	11 класс	13.55 – 14.10

10. Обеспечить своевременное прохождение курсовой подготовки поваров (отв. Беликов В.А., заместитель директора);

11. Заместителю директора Осетровой Л.Г., классным руководителям 1-11 классов продолжить выполнение мероприятий государственной программы «Развитие образования Белгородской области», направленных на совершенствование системы питания в общеобразовательных организациях:

- обеспечить охват не менее-99,7 % обучающихся горячим здоровым питанием; - охват обучающихся по образовательным программам начального общего образования сбалансированным горячим питанием должен составлять 100%;
  - по медицинским показаниям на основании заявления от родителя и документов, подтверждающих наличие у ребенка заболевания, обеспечить специализированное диетическое питание для школьников, имеющих заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании; - активизировать информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок);
  - включать в рацион питания школьников продукты повышенной пищевой ценности, в том числе продукты, обогащенные макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами, соль поваренную пищевую йодированную;
  - организовать участие педагогов и работников пищеблока в областных и муниципальных семинарах, конкурсах, круглых столах по обмену опытом; - обеспечить участие всех обучающихся с 1 по 6 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании»;
  - проводить мониторинг организации горячего питания;
  - в системе проводить мероприятия, конкурсы, детские праздники, Дни национальной кухни, исследовательские проекты, направленные на формирование здорового образа жизни и питания школьников;
  - в рамках реализации учебных программ по биологии, химии, основам безопасности жизнедеятельности проводить обучение школьников культуре и основам здорового питания;
  - обеспечить проведение родительских лекториев, собраний, по проблеме формирования у детей основ культуры питания, как составляющей здорового образа жизни и другие.
12. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе (отв. Осетрова Л.Г., заместитель директора).
13. Осуществлять на регулярной основе контроль качества поступающей в учреждение продовольственной продукции (отв. Руднева М.Н., шеф-повар).
14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы Семандяева О.Н.

С приказом ознакомлены:

Осетрова Л.Г.

Беликов В.А.

Ханюкова Г.В.

Кабатова Т.В.

Руднева М.Н.

Иванисова И.А.

Мухина В.Г.

Горлова Т.В.

Осетрова Т.П.

Дмитриева Г.Д.

Руднева К.А.

Реутова Л.М.

Иванисова Л.А.

Смирных Л.В.

Радионова О.А.

Шишлакова Г.П.

