

Муниципальное
общеобразовательное
учреждение «Мартыновская
школа имени Николая
Колоколова» Джанкойского
района Республики Крым
(МОУ «Мартыновская школа
имени Николая Колоколова»)

Муниципальний
загальноосвітній заклад
Мартинівська школа імені
Миколи Колоколова
Джанкойського району
Республіки Крим
(МЗЗ «Мартинівська школа
імені Миколи Колоколова»)

Къырым Джумхуриети
Джанкой районынынъ
«Николай Колоколов адлы
Мартыновка мектеби»
муниципаль умумтасиль
муэссисеси
(МУМ «Николай Колоколов
адлы Мартыновка мектеби»)

ОКПО 00802308; ОГРН 1159102007085; ИНН 9105008684; КПП 910501001; ОКУД 0606028 почтовый адрес: улица Гагарина, дом 59, с. Мартыновка, Джанкойский район, Республика Крым, Российская Федерация, 296128;

ПРИКАЗ

от 31.08.2023 г. № 146-О

с. Мартыновка

Об организации питания в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Джанкойского района в 2023-2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2013 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 21.08.2014 года № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», постановлением от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), постановлением Совета министров Республики Крым от 03.12.2015 № 762 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 30.12.2014 № 657», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлениями администрации Джанкойского района от 30.12.2020 № 802 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанкойский район», О внесении изменений в постановление администрации Джанкойского района от 09.06.2022г №375, Уставом муниципального образования Джанкойский район Республики Крым (от 14.11.2014 № 1/4-5), приказа управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Республики Крым от 18.08.2023 №271/01-03 «Об организации питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях Джанкойского района на 2023-2024 учебный год», Положения ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (НОВАЯ РЕДАКЦИЯ), утвержденного приказом по МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова от

20.04.2023 № 70/01-03, с целью организации и обеспечения питания обучающихся МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План работы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» на 2023-2024 (приложение № 1).

2. Назначить ответственного за мониторинг организации качества питания обучающихся в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Герасимчук Светлану Леонтьевну, кладовщика.

2.1. Герасимчук С.Л. выполнять обязанности, указанные в приложении 2 к настоящему приказу.

3. Назначить лиц, ответственных за организацию питания в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Герасимчук Светлану Леонтьевну, кладовщика, Жовтюк Наталью Леонтьевну учителя технологии и Репиеву Диляру Беляловну учителя начальных классов.

4. Лицу, ответственному за организацию питания в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Герасимчук Светлане Леонтьевне:

4.1. Организовать закупку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.1.1. Обеспечить выполнение постановления от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.2. Обеспечить выполнение вышеуказанных нормативных документов.

4.3. Обеспечить личный контроль за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении.

4.4. Организовать работу по 100 % охвату горячим питанием учащихся МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» с 01.09.2023 года.

4.5. Обеспечить питание в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

4.6. Обеспечить одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак) из расчета 45 рублей на одного ребенка (за счет средств бюджета муниципального образования Джанкойский район) следующие категории обучающихся 1-4 классов и 5-9 классов:

а) дети-сироты;

б) дети, оставшиеся без попечения родителей;

в) дети-инвалиды;

г) обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение;

д) обучающиеся из малоимущих семей (на основании документа, подтверждающего статус малоимущей семьи, выданного уполномоченным органом по месту регистрации родителей (законных представителей) обучающихся;

е) обучающиеся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;

ё) дети из семей участников специальной военной операции в Украине в составе вооруженных сил Российской Федерации, либо погибших в результате участия в специальной военной операции в Украине;

ж) дети из многодетных семей (на основании документа, подтверждающего статус многодетной семьи установленного образца, выданного исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования и науки).

4.7. Обеспечить одноразовым бесплатным горячим питанием (обед) обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений из расчета 71,46 рублей на одного ребенка (за счет средств федерального бюджета).

4.8. Обеспечить бесплатным горячим питанием (обед) на сумму 50 рублей на одного ребенка (за счет средств бюджета муниципального образования Джанкойский район) следующие категории учащихся 5-9 классов:

- а) дети-сироты;
- б) дети, оставшиеся без попечения родителей;
- в) дети-инвалиды;
- г) обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение;
- д) обучающиеся из малоимущих семей (на основании документа, подтверждающего статус малоимущей семьи, выданного уполномоченным органом по месту регистрации родителей (законных представителей) обучающихся;
- е) обучающиеся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;
- ё) дети из семей участников специальной военной операции в Украине в составе вооруженных сил Российской Федерации, либо погибших в результате участия в специальной военной операции в Украине;
- ж) дети из многодетных семей (на основании документа, подтверждающего статус многодетной семьи установленного образца, выданного исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования и науки).

4.9. Обеспечить выплату денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания детям-инвалидам, инвалидам, детям с ограниченными возможностями здоровья в в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова», обучающимся на дому на основании медицинских показаний, за счет средств бюджета муниципального образования Джанкойский район исходя из денежной нормы на одного ребенка: 105,13 рублей в день обучающимся 1-4 классов; 95,00 рублей в день обучающимся 5-9 классов.

4.10. Проводить организацию питания ежедневно в соответствии с календарным учебным графиком. В условиях чрезвычайной ситуации (перебои в водоснабжении и электроэнергии, в случаях отсутствия автоматических резервных источников питания) горячее питание заменяется сухим пайком.

4.11. Обеспечить контроль за наличием документов на поступающие в в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

4.12. Создать условия для организации и приема пищи обучающихся в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» для учеников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с п. 8.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.13. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания обучающихся в соответствии возрастным категориям детей.

4.14. Ежемесячно предоставлять до 5 числа следующего за отчетным месяцем анализ натуральных норм питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20и мониторинг организации питания в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» инженеру-технологу МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района (Аблаеву Д.Н.) (приложение № 3).

4.15. Ежемесячно предоставлять в материальный отдел по питанию централизованной бухгалтерии МКУ «Центра по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района, до 5 числа месяца следующего за отчетным:

- 4.15.1 Накопительные ведомости по расходу продуктов питания и ежедневное меню.
4.15.2 Расходные накладные на оплату и учет продуктов питания предоставлять в течение 3-х рабочих дней после поступления продуктов.
4.15.3. Документы на списание продуктов питания сдаются в бухгалтерию ежемесячно. С целью контроля сохранности продуктов питания школа проводит не менее одного раза в квартал инвентаризацию продуктов в столовой и на пищеблоке. Сверка результатов инвентаризации продуктов питания производится по количеству, цене, сумме по каждому наименованию в соответствии с действующими рекомендациями по организации и проведению инвентаризаций. Решение по проведению инвентаризаций принимает комиссия.

В зависимости от предпочтений обучающихся МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» возможно внесение изменений в примерное десятидневное меню с учетом накопительной ведомости, которая облегчит замену продуктов и блюд в ОУ.

При формировании технологической карты необходимо учитывать год издания сборника рецептур, поскольку может меняться нумерация блюд (например, молоко кипяченое в сборнике 2012 года издания № 400, в сборнике 2015-го – № 419 и т.д.).

В меню приводится средний расчет рациона питания, фактической калорийности и процента от суточной нормы в соответствии с приемом пищи. Калькуляция одного дня может меняться в зависимости от стоимости продуктов, поступающих в ОУ по договору (контракту) на поставку продуктов питания.

Пересматривать 10-дневные перспективные цикличные меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга.

При корректировке меню для школьников, воспитанников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем.

Форма меню-требования (код формы 0504202) утверждена Приказом Министерством финансов Российской Федерации от 15.12.2010 №173н. В меню-требовании проставляется общее количество питающихся за день, плановая стоимость одного дня и фактическая стоимость питания в день. Меню-требование составляет ежедневно в соответствии с нормами расхода продуктов питания на каждое блюдо, которые определены технологическими картами на эти блюда.

Сведения из меню-требования после проверки заносятся в ежемесячную Накопительную ведомость по расходу продуктов питания (форма 0504038).

4.16. Строго выполнять обязанности, указанные в приложении 4 к настоящему приказу.

5. Уборщику служебных помещений Викулиной Л.О.:

5.1. Перед началом нового 2023-2024 учебного года провести генеральные уборки на пищеблоке, обеденном зале МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

5.2. Использовать дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

6. Повару Сеницкой С.В.:

6.1. Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 года № 32 по ведению учетной документации на пищеблоке, санитарно-состояния пищеблока.

6.2. Обеспечить мытье столовой посуды при максимальных температурных режимах при мытье ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами, либо использование для питания и питьевого режима одноразовой посуды. Обращаем внимание, что на все моющие и дезинфицирующие

средства, одноразовую посуду должны быть документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

6.3. Использовать дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

6.4. Неукоснительно обеспечить наличием и ведением журналов: бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал (сотрудники), ведомость контроля за рационом питания и проч.

6.5. Эффективно распоряжаться закрепленным за ним имуществом: технологическим оборудованием, инвентарем, мебелью, поддерживать порядок и создавать уют в помещении.

7. Оставляю за собой:

7.1. В случае нарушения безопасных условий организации питания, которые ставят под угрозу здоровье детей, своевременно информировать управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района.

7.2. Обеспечить МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» сборниками рецептур на продукцию для обучающихся (под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна).

7.3. Обеспечить МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» приборами для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам; термощупами – специальными кулинарными термометрами для измерения температуры блюд.

7.4. Выполнять ежегодную поверку технологического оборудования, измерительной техники согласно паспортным характеристикам.

7.5 Контроль руководителя за организацией питания в ОУ. Приложение №6.

8. Ответственному за размещение информации на официальном сайте ОУ Николаенко В.В.:

8.1. Регулярно обновлять информацию на сайте образовательного учреждения в разделе организация питания.

9. Лицу, ответственному за организацию питания в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Репиевой Д.Б.:

9.1. Предоставить в материальный отдел бухгалтерии МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района:

9.1.1 Приказы на организацию питания по состоянию на 01.09.2023 г., а также списки учащихся 1-4 классов и льготной категории учащихся школы в срок до 05.09.2023 г.

9.1.2. Отчет по организации питания учащихся 1-4 классов и льготной категории предоставлять до 2 числа месяца следующего за отчетным. При изменении списочного состава учащихся к отчету по организации питания предоставить приказ о внесении изменений в приложение с новым списком учащихся. Отчет предоставляется в печатном виде. Исправления, лишние строки и столбцы не допускаются. (форма прилагается №7).

9.2. Готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями последним днем отчетного месяца.

9.3. Строго выполнять обязанности, указанные в приложении № 4 к настоящему приказу.

10. Утверждать:

10.1. Примерное двухнедельное меню для питания обучающихся 1-4 классов (обеда - возрастная категория 7-11 лет) в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Джанкойского района Республики Крым (приложение 8).

10.2. Примерное двухнедельное меню для питания обучающихся 5-9 классов (завтраки-возрастная категория 12 лет и старше), отнесенных к льготным категориям в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Джанкойского района Республики Крым (приложение 9).

10.3. Примерное двухнедельное меню для питания обучающихся 1-4 классов (завтраки-возрастная категория 7-11 лет), отнесенных к льготной категории в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Джанкойского района Республики Крым (приложение 10).

10.4. Примерное двухнедельное меню для питания обучающихся 5-9 классов (обеда-возрастная категория 12 лет и старше), отнесенных к льготным категориям и за родительскую плату в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» Джанкойского района Республики Крым (приложение 11).

10.5. ПАСПОРТ Пищеблока образовательного учреждения по состоянию на 01.09.2023г (приложение №5)

11. Материальному отделу бухгалтерии МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Матюх Л.А:

11.1. Вести следующий бухгалтерский учет операций по питанию:

11.1.1 Аналитический учет продуктов питания в оборотных ведомостях по наименованиям и количеству. Записи в оборотных ведомостях производить на основании накопительных ведомостей и других документов по приходу и расходу продуктов питания.

11.1.2. Списание продуктов питания проводить по отчетам, составленным на основании меню-требований на выдачу продуктов питания.

12. Классным руководителям:

12.1. Ежедневно вести учет посещения столовой учащимися школы (вести ведомости питающихся детей).

12.2. Ежемесячно передавать в бухгалтерию табель учета питания.

13. МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района (Журакивской Е.Б)

13.1. Производить оплату вышеуказанных расходов по организации питания в соответствии с заключенными контрактами

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

«__» _____ 2023г.



А.А. Стуликова

В.В. Николаенко

приложение № 4
УТВЕРЖДЕН
приказ МОУ «Мартыновская
школа имени Николая Колоколова»
от 31.08.2023 №146-О

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова»**

1. Организовать предоставление питания обучающимся:

1. принимать заявления от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
2. готовить и представлять на подпись директору договоры по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы; выдавать подписанный второй экземпляр родителям (законным представителям);
3. собирать документы для предоставления льгот на питание обучающихся;
4. формировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания;
5. ежегодно закреплять за каждым классом в столовой обеденные столы и доводить эти сведения до классных руководителей;
6. разрабатывать совместно с работниками, назначенными директором школы, основное (организованное) меню, ежедневное меню, меню дополнительного питания;
7. согласовывать основное (организованное) меню, ежедневное меню, меню дополнительного питания с директором и размещать их в установленном месте;

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

1. вести ежедневный учет детей, получающих льготное питание;
2. осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
3. ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями;

3. Вести просветительскую работу:

1. оформить стенд о формировании у обучающихся основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
2. обновлять материалы информационного стенда по питанию;
3. готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для обучающихся, их родителей (законных представителей);
4. координировать работу классных руководителей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

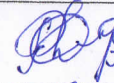
4. Контролировать качество пищевой продукции:

1. следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
2. проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
3. осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
4. вносить предложения по улучшению организации питания;
5. вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

5. Осуществлять контрольные функции:

1. взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
2. вести документацию по организации питания;
3. вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание учащихся;
4. вести ведомость контроля за рационом питания отдельно по каждой возрастной категории;
5. представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
6. осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
7. проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала;

С Перечнем обязанностей ответственного за организацию питания МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова» ознакомлены :

№ п.п	Дата ознакомления	Должность	Подпись	ФИО
1	31.08.23	учитель технологии, педагог- психолог, ответственный за организацию питания в МОУ		Н.Л. Жовтюк
2	31.08.23.	учитель начальных классов, ответственный за организацию питания в МОУ		Д.Б. Репиева
3	31.08.23.	Кладовщик		С.И. Герасимчук

			питания в МОУ Репиева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
6	Оформить уголок потребителя, разместить в нем: Приказ «Об организации горячего питания обучающихся» Список обслуживающего персонала пищеблока Режим работы пищеблока График посещения столовой школьниками разных классов Пищевое меню График дежурства по столовой педагогов и обучающихся Книгу отзывов и предложений		Ответственные за организацию питания в МОУ Репиева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
7	Разместить на сайте Нормативно-правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие питание Режим работы столовой на учебный год	До 01.09.2023	Николаенко В.В., ответственный за размещение информации на сайте ОУ	
8	Утвердить график дежурства учителей и учащихся в школьной столовой	До 01.09.2023	Директор Студникова А.А.	
9	Оформить информационный стенд для родителей (законных представителей) обучающихся «Здоровое питание»	До 01.09.2023	Ответственные за организацию питания в МОУ Репиева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
10	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	еженедельно	Ответственные за организацию питания в МОУ Репиева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
11	Организовать консультации для классных руководителей: «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»	В течение года	Руководитель ПМО классных руководителей Репиева Д.Б.	
12	Анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания: «Питание: качество и разнообразие Рациона»;	По графику	Руководитель ПМО классных руководителей	

	«За что скажем поварам спасибо»; «Ваши предложения по развитию питания»		Репиева Д.Б.	
Работа с родителями (законными представителями)				
1	Провести классные родительские собрания по теме: «Совместная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»; «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний у детей»; «Питание и его здоровье»; «Основные правила оздоровительного питания»; «Роль питания в поддержании умственной и физической работоспособности у обучающихся»; «Здоровое питание- залог здоровья»; «Как правильно составить рацион питания ребенка »; «Питание, воспитание, образование»	По плану работы классных руководителей	Классные руководители 1-4,5,6,7,9 классов	
2	Круглые столы с родителями (законными представителями) обучающихся. темы: «Здоровое питание и распорядок дня»; «Воспитание здоровых пищевых привычек»;	Октябрь 2023 февраль 2024 апрель 2024	Руководитель ПМО классных руководителей Репиева Д.Б.	
3	Организация посещения столовой родительским активом для дегустации пищи	В течение учебного года	Руководитель ПМО классных руководителей , состав комиссии родительского контроля за организацией питания в ОУ	
4	Круглый стол с педагогическими, медицинскими работниками «Рациональное питание и здоровье»	Ноябрь 2023	Медицинский работник ОУ	
6	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Ноябрь 2023	Руководитель	

			ШМО классных руководителей Репнева Д.Б.	
7	Школа гигиенических знаний для родителей	Февраль 2024	Руководитель ШМО классных руководителей Репнева Д.Б.	
8	День открытых дверей для родителей и жителей поселка	Декабрь 2023	Директор Стулюкова А.А.	
9	Презентация витаминного стола в рамках проведения дня открытых дверей для родителей и жителей поселка	Декабрь 2023	Повар Синицкая С.В.	
10	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания. Пропаганда здорового образа жизни для родителей (законных представителей) обучающихся	До 30.11.2023	Ответственные за организацию питания в МОУ Репнева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей (законных представителей)				
1	Организовать и своевременно провести подготовку школьной столовой к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарным правилам и нормам	До 31.08.2023	Повар Синицкая С.В.	
2	Продолжить оснащение столовой техническим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергоберегающего режима	Постоянно	Директор Стулюкова А.А.	
3	Провести косметический ремонт обеденного зала	До 31.08.2023	Технический персонал ОУ Герасимчук С.Л., Креак Н.Г.	
4	Подготовить проект эстетического оформления обеденного зала столовой		Руководитель	
5	Разработать 10 дневные примерные перспективные циклические меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга При составлении меню для школьников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем	До 31.08.2023	Ответственные за организацию питания в МОУ Репнева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	

6	Обеспечить контроль организации питания обучающихся в школьной столовой	еженедельно	Ответственные за организацию питания в МОУ Репнева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
7	Освещать в средствах массовой информации питания, организацию рационального и сбалансированного питания	постоянно	Николаенко В.В.	
Общественный контроль организации и качества школьного питания				
1	Осуществлять контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей		Ответственные за организацию питания в МОУ Репнева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
2	Проводить контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	По графику	Ответственные за организацию питания в МОУ Репнева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
3	Проводить проверку качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки.	По графику	Брачеражная комиссия	
4	Обобщать и анализировать информацию по контролю работы столовой	В течении года	Ответственные за организацию питания в МОУ Репнева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
5	Проанализировать использование финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	ежемесячно	Ответственные за организацию питания в МОУ Репнева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
6	Проверка таблиц питания	Ежемесячно	Ответственные за организацию питания в МОУ Репнева Д.Б., Жовтюк Н.Л.	
Административный контроль организации питания и качества школьного питания				

1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима	До 3.08.2023	Директор Стуликова А.А.	
2	Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой	1 раз в неделю	Директор Стуликова А.А.	
3	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание, Контроль формирования списка питания	1 раз в месяц	Директор Стуликова А.А.	
4	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
5	Контроль соблюдения графика работы столовой	ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
6	Контроль качества сырой и готовой продукции	ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
7	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
8	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
9	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
10	Контроль организации питьевого режима	ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
12	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Директор Стуликова А.А.	
14	Контроль суточной пробы	ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
15	Проверка состояния оборудования столовой	1 раз в неделю	Директор Стуликова А.А.	
16	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Директор Стуликова А.А.	
17	Контроль температуры воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	Директор Стуликова А.А.	
18	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Директор Стуликова А.А.	
19	Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в квартал	Директор Стуликова А.А.	
20	Проверка состояния вентиляции в столовой	1 раз в месяц	Директор Стуликова А.А.	

21	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Директор Стуликова А.А. Ответственный за организацию питания.	
22	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Директор Стуликова А.А. комиссия	
23	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	По мере надобности	Директор Стуликова А.А. Мед/работник	

Приложение № 2
УТВЕРЖДЕН
приказом МОУ «Мартыновская школа имени
Николая Колоколова»
от 31.08. 2023 № 146-О

Мониторинг организации питания в МОУ «Мартыновская школа имени Николая Колоколова»

1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- 1.1) договоры с поставщиками продуктов питания;
 - 1.2) положение (порядок) об организации питания;
 - 1.3) положение о бракеражной комиссии, комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и др.;
 - 1.4) программа производственного контроля;
 - 1.5) локальные акты об организации горячего питания:
 - приказ об обеспечении горячим питанием обучающихся;
 - приказ об обеспечении горячим питанием обучающихся, отнесенных к льготным категориям;
 - приказ об организации питания обучающихся за родительские средства (муниципальные общеобразовательные организации);
 - приказ о распределении обязанностей среди администрации образовательного учреждения; о назначении ответственного лица за организацией питания обучающихся;
 - приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
 - приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
 - приказ об утверждении режима питания обучающихся;
 - приказ об утверждении режима работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продуктов питания на завтрак, обед);
 - приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.
- 2. Охват обучающихся горячим питанием:**
- завтрак, обед, полдник, (в дошкольных учреждениях), чел. ____;
 - завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (в дошкольных учреждениях), чел. ____;
 - завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня (в общеобразовательных организациях), чел. ____
 - завтрак, обед, полдник, ужин (в учреждениях среднего профессионального образования), чел. ____;

- обеспечение интервалов между приемами пищи (не менее 2 -3 часов и не более 3,5-4 часов);
- соблюдение требований к организации питьевого режима.
- кадровое обеспечение пищеблоков (укомплектованность поварами, повышение квалификации, обучение и т.д.);
- наличие медицинских книжек у работников пищеблока (профилактические осмотры, профилактические прививки, профессиональная гигиеническая аттестация), паспортов здоровья.

3. Финансовое обеспечение питанием обучающихся:

- источники финансирования питания;
- размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц, в руб.;
- ведение табеля ежедневного учета питающихся, чел.;
- средняя стоимость питания завтрак, обед в день 1 обучающегося, в руб.;

4. Создание условий для организации питания в образовательном учреждении:

- наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, столовой посуде;
- маркировка холодильного оборудования, производственных столов, кухонного и уборочного инвентаря на пищеблоке, условия хранения уборочного инвентаря;
- наличие и соблюдение регламента утилизации пищевых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие и состояние мебели в обеденном зале;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации (договоры);
- условия хранения моющих средств и дезинфекционных растворов (наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность).

5. Контроль за качеством продуктов, поставляемых в образовательное учреждение:

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении, наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии);

- работа приемочных комиссий (приказ, наличие претензионных актов, актов возврата (замены) продукции, не прошедшей входной контроль качества);
- перечень производителей и поставщиков продовольственного сырья и продукции, используемых в питании, ценообразование.
- наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;
- маркировка продуктов питания;
- наличие результатов лабораторно-инструментальных исследований на качество и безопасность продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательного учреждения, организациях сельскохозяйственного назначения, учет, расценка, качественное удостоверение, акты лабораторного исследования;

6. Контроль за приготовлением и реализацией готовой продукции,

- наличие технологических карт на каждое блюдо;
- оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);
- наличие и условия хранения суточных проб готовых блюд.

7. Наличие и ведение учетной и отчетной документации:

- наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем образовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт, стоимости блюд;

- наличие и ведение журналов: бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал (сотрудники), ведомость контроля за рационом питания.

8. Соблюдение требований санитарного законодательства в образовательном учреждении:

- наличие цикличного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся согласованного с руководителем общеобразовательного учреждения;
- организация проверки технологического оборудования, измерительной техники;
- санитарное состояние помещений пищеблока, наличие графика санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

9. Система контроля качества питания обучающихся в образовательном учреждении:

- анализ выполнения среднесуточных норм питания детей;
- анализ соблюдения норм выхода блюд при их приготовлении, органолептическая оценка;
- анализ количества питающихся (списки), стоимость 1 дето-дня за день, месяц;
- соответствие цикличного меню, ежедневной меню-раскладки, меню-требования санитарным нормам и требованиям;
- участие медицинских работников в контроле за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи; ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей; ведение контроля за рационом питания.
- осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации образовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и т.д.).
- организация планового и внепланового контроля питания (акты, справки, протоколы контрольно-надзорных органов, обращения родителей), деятельность комиссий, советов по питанию;
- освещение вопросов организации питания детей на совещаниях, семинарах, педагогических советах, родительских собраниях.

10. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:

- проведение классных часов, индивидуальных бесед, семинаров, деловых игр, викторин и др.;
- ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры);
- наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию;
- реализация программы «Разговор о правильном питании».

Приложение № 3
УТВЕРЖДЕН
приказом МОУ «Мартыновская школа имени
Николая Колоколова»
от 31.08. 2023 № 146-О

Образец в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в netto г., мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции	Итого за сутки 100%		Завтрак 25% (7-11)			Завтрак 25% (12+)			Обед 35% (7-11)			Обед 35% (12+)		
		7-11 лет	12 лет и старше	Норма			Норма			Норма			Норма		
1	Хлеб ржаной	80	120	20,00	0,00	0,00	30	0,00	0,00	28	0,00	0,00	42	0,00	0,00
2	Хлеб пшеничный	150	200	37,50	0,00	0,00	50	0,00	0,00	52,5	0,00	0,00	70	0,00	0,00
3	Мука пшеничная	15	20	3,75	0,00	0,00	5	0,00	0,00	5,25	0,00	0,00	7	0,00	0,00
4	Крупа, бобовые	45	50	11,25	0,00	0,00	12,5	0,00	0,00	15,75	0,00	0,00	18	0,00	0,00
5	Макаронные изделия	15	20	3,75	0,00	0,00	5	0,00	0,00	5,25	0,00	0,00	7	0,00	0,00
6	Картофель	187	187	46,75	0,00	0,00	46,75	0,00	0,00	65,45	0,00	0,00	65	0,00	0,00
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соевые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, запечен, г	280	320	70,00	0,00	0,00	80	0,00	0,00	98	0,00	0,00	112	0,00	0,00
8	Фрукты свежие	185	185	46,25	0,00	0,00	46,25	0,00	0,00	64,75	0,00	0,00	65	0,00	0,00
9	Сухофрукты	15	20	3,75	0,00	0,00	5	0,00	0,00	5,25	0,00	0,00	7	0,00	0,00
10	Соя и плодовоовощные напитки	200	200	50,00	0,00	0,00	50	0,00	0,00	70	0,00	0,00	70	0,00	0,00

11	Мясо 1-й категории	70	78	17,50	0,00	0,00	19,5	0,00	0,00	24,5	0,00	0,00	27	0,00	0,00
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40	7,50	0,00	0,00	10	0,00	0,00	10,5	0,00	0,00	14	0,00	0,00
13	Птица (цыпленок-бройлер, поросенки - 1 кг)	35	53	8,75	0,00	0,00	13,25	0,00	0,00	12,25	0,00	0,00	19	0,00	0,00
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77	14,50	0,00	0,00	19,25	0,00	0,00	20,3	0,00	0,00	27	0,00	0,00
15	Молоко	300	350	75,00	0,00	0,00	87,5	0,00	0,00	105	0,00	0,00	123	0,00	0,00
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180	37,50	0,00	0,00	45	0,00	0,00	52,5	0,00	0,00	63	0,00	0,00
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60	12,50	0,00	0,00	15	0,00	0,00	17,5	0,00	0,00	21	0,00	0,00
18	Сыр	10	15	2,50	0,00	0,00	3,75	0,00	0,00	3,5	0,00	0,00	5	0,00	0,00
19	Сметана	10	10	2,50	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	3,5	0,00	0,00	4	0,00	0,00
20	Масло сливочное	30	35	7,50	0,00	0,00	8,75	0,00	0,00	10,5	0,00	0,00	12	0,00	0,00
21	Масло растительное	15	18	3,75	0,00	0,00	4,5	0,00	0,00	5,25	0,00	0,00	6	0,00	0,00
22	Яйца, шт.	1	1	1/4	0,00	0,00	1/4	0,00	0,00	1/3	0,00	0,00	1/3	0,00	0,00
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35	7,50	0,00	0,00	8,75	0,00	0,00	10,5	0,00	0,00	12	0,00	0,00
24	Кондитерские изделия	10	15	2,50	0,00	0,00	3,75	0,00	0,00	3,5	0,00	0,00	5	0,00	0,00
25	Чай	1	2	0,25	0,00	0,00	0,5	0,00	0,00	0,35	0,00	0,00	1	0,00	0,00
26	Какао-порошок	1	1,2	0,25	0,00	0,00	0,3	0,00	0,00	0,35	0,00	0,00	0	0,00	0,00
27	Кофейный напиток	2	2	0,50	0,00	0,00	0,5	0,00	0,00	0,7	0,00	0,00	1	0,00	0,00

Приложение № 6
УТВЕРЖДЕН
приказом МОУ «Мартыновская школа имени
Николая Колоколова»
от 31.08. 2023 №146-О

Контроль руководителя за организацией питания в ОУ.

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. По этому контролем правильной организации питания детей в ОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель, (см. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; «Организация питания в образовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение»).

Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы «Об организации питания детей в ОУ» (В котором утверждается ответственный за организацию питания в ОУ, приказ «О создании совета по питанию», «О создании комиссии по питанию», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб». Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ОУ на учебный год, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания. Утверждается план работы совета по питанию на учебный год. Заключаются договоры с поставщиками продуктов, организаторами услуг питания.

Руководитель несет ответственность за выполнение договоров по питанию. Копии договоров обязательно должны быть в ОУ и регистрироваться в соответствующем журнале. Необходимо следить, чтобы в договорах указывались условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописывались требования к качеству продукции и его поставки, а так же ответственность поставщика за нарушение условий договора. Руководитель должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре.

С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи, разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания на месяц. Руководитель обязан провести в течение учебного года не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным. Например, тематическая проверка на тему «Контроль за организацией питания в ОУ» и оперативная проверка «Состояние охраны труда на пищеблоке».

Руководителю необходимо производить входной контроль за получаемыми услуг горячего питания, и продуктами в ОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно, как складываются продукты в машину (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) (см. СанПиН).

Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т. д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта). В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей (см. СанПиН). Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ОУ ведется 10 дневное меню: для детей дошкольного возраста и раннего возраста.

Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества, в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует руководитель. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит руководитель, присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами Совета по питанию проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление

указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Руководитель ОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ОУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда, и обязательно содержатся сведения следующих граф:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (*калорийность*) продукта "нетто";
- технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается приказом руководителя ОУ и корректируется по мере необходимости. В учреждении должно быть два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для заведующего хозяйством, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Руководитель ОУ обязан контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляет бракеражная комиссия вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, «Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т. д. В журнале

фиксируется органолептическая оценка готового блюда (*внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция*). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышечкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (см. СанПиН).

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола, на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды детей должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. В этом вопросе большую помощь оказывает комиссия по питанию, которая ежедневно в разные отрезки времени контролирует питание детей и свою оценку фиксирует в специальном журнале.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат, активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке и не менее трех лет.

Кроме вышеотмеченного, руководитель ОУ обязан контролировать работу завхоза, ответственного за организацию питания, по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу завхоза, медсестры, ответственного за питание избежать рутинных расчетов и переписываний.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 . Все формы учетной документации (*журналов*).

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (*протокол, справка, акт и т. д.*).

Приложение № 7
УТВЕРЖДЕН
УТВЕРЖДЕН
приказом МОУ «Мартыновская школа имени
Николая Колоколова»
от 31.08. 2023 № 146-О

МКУ «ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ, МОЛОДЕЖИ И СПОРТА
АДМИНИСТРАЦИИ ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Образец

Отчёт

о горячем питании (обед 1-4 кл.) учащихся МОУ "Мартыновская школа имени Николая Колоколова"
с 01.09.2023г. по 30.09.2023г.

Всего учащихся 1-4кл. _____

№	Фамилия, Имя учащегося	Кол-во	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Всего
1					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
2					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
3					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
4					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
5					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
6					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
7					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
8					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
9					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
10					В	В						В	В						В	В						В	В						Х	22
ИТОГО		220	10	10	0	0	10	10	10	10	10	0	0	10	10	10	10	0	0	0	10	10	10	10	10	0	0	10	10	10	10	10	0	220

Руководитель учреждения _____