

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 37с углубленным изучением английского языка»**

**ПРИКАЗ**

**31.08.2020 г.**

**01-07/267**

**Об организации питания учащихся  
в 2020-2021 уч. г.**

В соответствии с Положением «Об организации питания учащихся», утвержденным приказом от 12.03.2018 № 01-07/86 с изменениями и дополнениями, в целях сохранения здоровья школьников, увеличения охвата горячим питанием в школе, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Организовать питание** обучающихся в школьном буфете в соответствии с санитарными нормами и правилами по графику:

<b>Время</b>	<b>Классы</b>
<b>1 смена</b>	
8.30-8.40	1 «а»
8.35-8.45	1 «б»
8.50-9.00	1 «в»
8.55-9.05	1 «к»
9.40-9.50	5 «а»
9.45-9.55	5 «б»
9.50-10.00	5 «в»
9.55-10.05	5 «г»
10.40-10.50	6 «а», 6 «б», 6 «в»
10.50-11.00	7 «а», 7 «б», 7 «в»
11.40-11.50	8 «а», 8 «б»
11.50-12.00	9 «а», 9 «б», 9 «в»
12.10-12.20	1 «к» обед ГПД
12.40-12.50	10 «а», 10 «б»
12.50-13.00	11 «а», 11 «б», 11 «в»
<b>2 смена</b>	
13.35-13.50	2 «а»
13.40-13.55	2 «б»
13.45-14.00	2 «в»
14.35-14.50	3 «а»
14.40-14.55	3 «б»
14.45-15.00	3 «в»
15.40-15.50	4 «а»
15.40-15.55	4 «б»
15.45-16.00	4 «в»

**2. Учителям школы** создать условия для получения учащимися питания, своевременно заканчивать уроки, сопровождать учащихся в школьный буфет.

**3. Возложить обязанности по организации и контролю питания** (в том числе льготного): организация, учет питающихся по классам, своевременное формирование заявок через АСУ «Ладошки», обеспечение сохранности документов, касающихся предоставления льготного питания в течение 3 лет, контроль качества горячего питания на:

3.1. Беляеву И.В., учителя начальных классов в 1-4 классах,

3.2. Медведеву Е.А., учителя математики в 5-11 классах.

**4. Ответственным за организацию питания** Беляевой И.В., Медведевой Е.А. ежеквартально (до 20 числа) предоставлять директору сводную информацию о количестве обучающихся (в том числе льготников), получающих горячее питание;

**5. Классным руководителям:**

- 5.1. Провести разъяснительную работу с родителями обучающихся о необходимости горячего питания детей во время нахождения в школе: рассмотреть вопрос об организации питания в школе на родительских собраниях, информировать родителей о меню, стоимости питания, режиме питания;
- 5.2. Рассмотреть вопрос об организации горячего питания в 1 триместре на родительских собраниях и классных часах;
- 5.3. Обеспечивать контроль питания обучающихся;
- 5.4. Вести ежедневный учет количества питающихся учащихся в классе;
- 5.5. Составлять заявку на питание в системе безналичной оплаты «Ладшки» и предоставлять её в школьный буфет в день, предшествующий дню предоставления питания (до 15.00) в соответствии с количеством обучающихся, имеющих право на получение питания;
- 5.6. Уточнять заявку на питание в текущий день не позднее 2 урока.
6. Возложить ответственность по контролю работы классных руководителей по вопросам организации горячего питания на Воскресенскую Г.В., заместителя директора по УВР:
  - 6.1. Проконтролировать рассмотрение вопроса организации питания учащихся на родительских собраниях в 1 триместре;
  - 6.2. Ежеквартально (до 20 числа) предоставлять директору сводную информацию о количестве обучающихся (без льготников), получающих горячее питание;
  - 6.3. Обеспечить контроль работы классных руководителей по организации питания, по итогам контроля в конце каждого триместра готовить служебную записку о поощрении и взыскании;
  - 6.4. Привлечь членов родительских комитетов школы к контролю питания в буфете;
7. Для обеспечения контроля качества горячего питания в школе создать Комиссию в составе:

Гольшев В.Л., заместитель директора по АХР (председатель),  
Члены Комиссии:  
Беляева И.В., учитель начальных классов,  
Прусакова О.К., заведующая хозяйством,  
Игнатъева Т.Ю. - врач (по согласованию),
8. Утвердить обязанности Комиссии:
  - 8.1. Осуществление общественного контроля за выполнением контракта на оказание услуг по организации питания (ежеквартально);
  - 8.2. Осуществление контроля за выполнением режима питания учащихся, соблюдением санитарных норм и правил;
  - 8.3. Осуществление общественного контроля за соблюдением графика работы буфета;
  - 8.4. Проверка наличия ежедневного меню, его соответствия примерному меню и реализуемой продукции;
  - 8.5. Контроль санитарного состояния буфета и соблюдения правил личной гигиены работников;
  - 8.6. Организация просветительской работы среди учащихся и родителей по вопросам рационального питания и повышения культуры питания.
  - 8.7. Организация мониторинга потребительского спроса среди обучающихся, их родителей, и работников школы по ассортименту и качеству отпускаемой продукции
9. Утвердить План контроля организации питания (Приложение 1).
10. Для осуществления контроля входящей и выходящей продукции, проведения ежедневного бракеража пищи создать бракеражную комиссию в составе:
  - Воскресенская Г.В., заместитель директора,
  - Игнатова Т.Ю. - врач (по согласованию),
  - Смирнова О.В. - буфетчик (по согласованию)
11. Бракеражной комиссии:
  - 11.1. Ежедневно перед выдачей готовой пищи производить бракераж в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

11.2. Результат бракеража регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

Приложение 3

12. Утвердить Порядок работы бракеражной комиссии. Приложение 2

13. Загориной О.Ю. разместить настоящий приказ на сайте школы в течение 10 дней с момента подписания.

14. Кудрявцевой И.Н. ознакомить с настоящим приказом сотрудников в части, их касающейся, под личную подпись.

15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.С.Евстратова

**План ежеквартального контроля организации питания учащихся  
в 2020-2021 учебном году.**

<b>№ п\п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Показатели контроля</b>	<b>Документация</b>
1.	Условия транспортировки.	Визуальный. Температурный режим, время доставки Наличие пергаментной бумаги, целлофана или пленки.	Акт проверки
2.	Качество готовой продукции	Визуальный. Органолептические показатели. Наличие технологической документации. Ассортиментный перечень.	Акты проверки
3.	Чистота посуды, инвентаря, тары.	Визуальный	Акты проверки
4.	Исправность оборудования	Визуальный	Акты проверки
5.	Условия труда	Наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги. Наличие санитарной одежды	Акты проверки
6.	Режим питания.	Соблюдение режима питания. Периодичность приема пищи. Гигиена приема пищи.	Акт проверки
7.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	Визуальный	Акт проверки
8.	Соблюдение чистоты помещения, качество и периодичность уборки обеденного зала. Кухонный инвентарь.	Визуальный. Маркировка инвентаря.	Акт проверки.

**Порядок работы бракеражной комиссии  
муниципального общеобразовательного учреждения  
«Средняя школа № 37 с углубленным изучением английского языка» (школы № 37)**

**I. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №37 с углубленным изучением английского языка» (школа № 37) (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школьном буфете-раздаточной.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", локальными актами школы.

**II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом директора школы.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят: директор школы, ответственный за питание обучающихся, работник буфета-раздаточной (буфетчик) (по согласованию), медицинский работник (по согласованию)

**III. Полномочия бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль работы буфета-раздаточной, в том числе:

- контролирует соответствие выдаваемых блюд утвержденному меню;
- контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений буфета-раздаточной, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовых горячих завтраков и обедов, продуктов питания;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и органолептических качеств пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (Приложение 1)

3.2. При проведении проверок бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поставляемых горячих завтраков и обедов, кулинарной продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;

- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

#### 3.5. Оценка организации питания

1) результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. (Приложение 2)

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

2) замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3) решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

### **IV. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования**

4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

4.2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.

Приложение 2

к приказу от 31.08.220 № 01-07267

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 37 с углубленным изучением английского языка»**

## **Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

**Начат:**

**Окончен:**

г. Ярославль

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7