

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Линдовская средняя школа**

П Р И К А З

31.08.2020 г.

№ 111-09

Об организации питания в школьной столовой

С целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся и обеспечения безопасности, качества и доступности питания, соответствующего возрастным и физиологическим потребностям обучающихся учреждения приказываю:

1. Назначить Барсукову В.Н., социального педагога, ответственной за общее руководство по организации питания обучающихся в школьной столовой.
3. Барсуковой В.Н. :
 - 3.1 Ежемесячно осуществлять мониторинг организации питания обучающихся.
 - 3.2 Принимать участие в ежегодном Всероссийском мониторинге организации питания обучающихся.
 - 3.3 Взять под личный контроль соблюдение примерного меню, согласованного ТО Роспотребнадзора по Нижегородской области, по ассортименту блюд и объему порций. В случае невыполнения норм питания установить причины и разработать план мероприятий по устранению нарушений.
4. Классным руководителям 1-11 классов:
 - 4.1. Совместно с родительским сообществом продолжить информационно-разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями), направленную на формирование культуры здорового питания.
 - 4.2. Обеспечить популяризацию просветительских программ по здоровому питанию среди школьников, формирование у родителей культуры правильного питания детей, воспитание здоровых пищевых привычек;
 - 4.3. Обеспечить формирование пищевого поведения у детей и подростков через межпредметные области, реализуемые в ОУ, создание в школах среды, благоприятной для здорового питания, через обучение педагогов.
5. На Барсукову В.Н., социального педагога возложить ответственность за ведение документации по организации питания обучающихся
6. Утвердить:
 - График питания обучающихся в школьной столовой (Приложение №1);
 - Обязанности классных руководителей по организации питания обучающихся (Приложение № 2)
 - Программу производственного контроля в пищеблоке (Приложение №4)

6. Утвердить состав Комиссии по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе

1. Барсукова В.Н. – социальный педагог - председатель
2. Кривошея Е.И. – заместитель директора
3. Архипова В.М. – председатель профкома
4. Медведева Н.А. – учитель начальных классов
5. Лазарь Е.М. – учитель технологии

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Е.В. Шубина

График питания обучающихся в школьной столовой.

Время	Класс	Питание
08.35-08.50	1а, 1б	Завтрак
08.45 – 09.05	2а, 2в, ОВЗ	Завтрак
09.50 - 10.05	2б, 3а,3б,3в	Завтрак
10.00 – 10.10	4а,4б,4в	Завтрак
10.55 – 11.05	5а, 5б, 5в	Завтрак
11.05 – 11.15	6б,6в,6г,7а, 7б, 7в	Завтрак
12.00 – 12.10	8б, 8в, 8г, 9б, 9в,9г, 10 ,11	Завтрак
12.00- 12.20	ОВЗ	Обед
13.15-13.30	Продленка	Обед

**Обязанности
классных руководителей
по организации питания обучающихся.**

1. Ежедневно до 09.00ч уточняют заявку фактического количества обучающихся для организации питания.
2. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке.
3. Осуществляют мониторинг организации питания;
4. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся;
5. Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

Программа производственного контроля на пищеблоке

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственные	Документация
1	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур технологические карты, бракеражный журнал
2	Качество готовой продукции	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню, накладные на продукцию, бракеражный журнал, технологические карты
3	Суточная проба	Ежедневно (банки с готовой продукцией)	Председатель комиссии по контролю за организацией и качеством питания Барсукова В.Н.	бракеражный журнал
4	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия Один раз в неделю	Барсукова В.Н.	Сертификат соответствия и САН-ЭПИД. Заключение, инструкции
5	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Барсукова В.Н. Кривошея Е.И.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
6	Контроль за потоком чистой и грязной посуды	ежедневно	Медведева Н.А. Архипова В.М.	Сертификат соответствия и САН-ЭПИД. на пищеблок
7	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. Производственные и складские помещения	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Визуальный контроль
8	Холодильное оборудование	ежедневно	Барсукова В.Н.	Журнал температурного режима

9	Условия труда. <i>Производственная среда</i>	ежедневно	Комиссия <i>по контролю за организацией и качеством питания</i>	Визуальный контроль
10	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в 6 месяцев	Комиссия <i>по контролю за организацией и качеством питания</i>	Визуальный контроль
11	Сотрудники пищеблока	ежедневно	Барсукова В.Н. Кривошея Е.И.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания.
12	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины. График генеральных уборок помещений, утвержденный директором.
13	Контингент обучающихся	ежедневно	Председатель комиссии по контролю за организацией и качеством питания Барсукова В.Н.	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей на бесплатное питание
14	Режим питания	ежедневно	Барсукова В.Н. Лазарь Е.М.	График приема пищи
15	Гигиена приема пищи	ежедневно	Председатель комиссии по контролю за организацией и качеством питания Барсукова В.Н.	Визуальный контроль