

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 72»
Ленинского района г. Саратова**

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2024 г.

№ 330

***Об организации питания в МОУ «СОШ № 72»
в 2024-2025 учебном году и контролем
за организацией школьного питания***

Во исполнение приказа комитета по образованию администрации муниципального образования «Город Саратов» от _____.2024 № ____ «Об организации питания в ОУ города в 2024/2025 учебном году», распоряжения ____-р от 27.08.2024 «Об организации питания в ОУ Ленинского района города Саратова в 2024-2025 учебном году, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.04.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях создания условий для рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Ленинского района муниципального образования «Город Саратов» и выполнения Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также с целью контроля за организацией и качеством питания, выполнением профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4 3590-20, 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»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 02.09.24 назначить Буряк С.Ю., заместителя директора по ВР, ответственной за организацию питания обучающихся в школьной столовой, Чувашкину О.Н., социального педагога, за организацию льготного и дотационного питания учащихся из семей социально незащищённых категорий, Матасову Е.В., учителя начальных классов – за контроль по организации горячего питания в 1-4-х классах, классных руководителей 5-11 классов - за контроль по организации горячего питания обучающихся в классах.

2. Буряк С.Ю., заместителю директора по ВР:

2.1. С 03.09.24 организовать двухразовое горячее питание для обучающихся 1-1-х классов.

2.2. В течение учебного года проводить ежемесячный мониторинг организации питания обучающихся.

2.3. В срок до 10 числа каждого отчётного месяца в отдел образования предоставлять мониторинг по питанию учащихся в школьной столовой.

3. Чувашкиной О.Н.

3.1. Ежемесячно выверять списки обучающихся социально незащищённых категорий с предоставлением подтверждающих документов для постановки на льготное и дотационное питание.

4. Классным руководителям 1-11 классов:

4.1. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и родителей, направленную на увеличение охвата обучающихся школьным горячим питанием.

4.2. Ежедневно предоставлять сведения о количестве обучающихся, получающих школьное питание, Буряк С.Ю., ответственной за организацию горячего питания.

5. Утвердить бракеражную комиссию по контролю за организацией и качеством школьного питания в следующем составе:

- Буряк С.Ю., ответственная за горячее питание,
- Джиеова М.В., медсестра,
- Жукова Е.В., зав. производством,
- Матасова Е.В., педагог-психолог (резерв),
- Кушкова А.В., старший вожатый (резерв).

6. Членам бракеражной комиссии:

6.1. Осуществлять входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоке продовольственного сырья и пищевых продуктов (наличие уставных и регистрационных документов поставщика продуктов питания, наличие сопроводительных документов на транспортировку продовольственного сырья и продуктов питания, наличие сопроводительных документов на пищевые продукты, наличие маркировки на каждой единице упаковки продукции, ведение журнала бракеража сырой продукции).

6.2. Осуществлять контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.

6.3. Осуществлять контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов: не допускать использование в рационе питания запрещённых блюд и продуктов с истекшим сроком годности.

7. Утвердить график горячего питания классных коллективов на 2024-2025 учебный год и график дежурства учителей в столовой во время перемен. (приложение № 1)

8. Утвердить инструкцию о бракеражной комиссии согласно направлениям (приложение № 2)

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор
МОУ «СОШ № 72»



Т.С. Артемова

Ознакомлены:

Буряк С.Ю.
Алексеева Л.Ю.
Алферова Г.М.
Адамова Л.Г.
Бакаева Т.В.
Гречаниченко М.В.
Джумагалиева А.С.
Джумарова С.Л.
Дворецкий Н.В.
Егошина Е.С.
Матасова Е.В.
Жигунова Г.Т.
Иванова О.И.
Карташова В.А.
Карнаушенкова Л.И.

Цувашкина О.Н.
Кекова Е.А.
Коренева О.В.
Кохан Л.А.
Кушкова А.В.
Логина Н.Н.
Ломакина Т.Н.
Матасова Е.В.
Соловьева В.О.
Мотина И.Д.
Березина Т.А.
Панфилова М.А.
Плешкевич Н.А.
Петрова Т.А.
Рахова С.С.

Аганина О.В.
Русяева И.А.
Сгибнева О.В.
Сушко Л.А.
Сергеева С.А.
Степанова Л.Ю.
Соловьева А.Ю.
Тетерина Е.Н.
Харлашина Е.В.
Шанина С.В.
Шлапакова Н.В.
Шпилькова М.И.

Приложение №1 к приказу № 330 от 02 сентября 2024 года
График
горячего питания классных коллективов
МОУ «Средняя общеобразовательная школа №72»
на 2024-2025 учебный год.

Время	классы	Тип питания	ответственный
После первого урока	9-11 классы	Меню по выбору учащихся	Классные руководители 9-11
8.55-9.10	1-ые	Горячее питание (завтрак)	Классные руководители 1-ых классов
09.50-10.05	2-ые	Горячее питание (завтрак)	Классные руководители 2-ых классов
10.35-10.55	5-ые классы	Горячее питание	Классные руководители 5-х классов
	7 классы	Меню по выбору учащихся	Классные руководители 7-х классов
10.45-10.55	9-11 классы	Меню по выбору учащихся	Классные руководители 9-11
11.40-12.00	6-ые классы	Горячее питание	Классные руководители 6-х классов
	8-е классы	Меню по выбору учащихся	Классные руководители 8-х классов
12.45-12.55	5-8 классы	Меню по выбору учащихся	Классные руководители 5-8
14.25-14.40	3-и классы	Классные руководители 3-и классы	Классные руководители 3-их классов
15.15-15.30	4-ые классы	Классные руководители 4-ые классы	Классные руководители 4-ых классов

Дежурство учителей в столовой во время перемен:

Понедельник		Четверг	
1 смена	2 смена (начальная школа)	1 смена	2 смена (начальная школа)
Матасова Е.В. и дежурный администратор	Дежурный учитель начальной школы	Кушкова А.В. и дежурный администратор	Дежурный учитель начальной школы
дежурный учитель начальной школы		дежурный учитель начальной школы	
Вторник		Пятница	
Близникова Н.Н.	Дежурный учитель начальной школы	Гуляева Н.Г.	Дежурный учитель начальной школы
дежурный учитель начальной школы		дежурный учитель начальной школы	
Среда			
Дворецкий Н.В. Коренева О.В.	Дежурный учитель начальной школы		
Дежурный учитель начальной школы			

Ответственная за организацию горячего
питания в школе

С.Ю. Буряк

Директор
МОУ «СОШ № 7»



Т.С. Артемова

Приложение № 2 к приказу № 330 от «02» сентября 2024 г.

Инструкция о бракеражной комиссии

На основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 72», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МОУ «СОШ № 72» организована согласно инструкции о бракеражной комиссии по следующим направлениям:

Ежедневный контроль 1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);

3. За соблюдением технологии приготовления пищи.

4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов.

2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

4. Контроль качества обработки и мытья посуды.

5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Директор МОУ «СОШ № 72»



Т.С.Артемова