

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»

ПРИКАЗ

31 августа 2022 года

г. Благодарный

№ 180

Об организации питания обучающихся МОУ «СОШ № 6» в 2022-2023 учебном году

В целях организации и улучшения качества питания учащихся и осуществления контроля за качеством питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 01 сентября 2022 года ответственным за организацию питания в МОУ «СОШ № 6» Романову Юлию Владимировну, заместителя директора по воспитательной работе.

2. Назначить с 01 сентября 2022 года ответственным за организацию питания обучающихся за счет бюджетных средств Мальцеву Елену Николаевну, социального педагога.

3. Ответственному за организацию питания Романовой Юлии Владимировне в срок до 03 сентября 2022 года:

3.1. Разработать график организации питания учащихся 1 – 11-х классов (Приложение 1).

3.2. Утвердить План работы МОУ «СОШ № 6» по организации полноценного горячего сбалансированного питания на 2022- 2023 учебный год (Приложение 2).

3.3. Утвердить План по осуществлению контроля за организацией питания учащихся МОУ «СОШ № 6» на 2022 – 2022 учебный год (Приложение 3).

3.4. Своевременно размещать полную информацию по вопросам организации питания учащихся на официальном сайте МОУ «СОШ № 6»

4. Ответственному за организацию питания учащихся за счет бюджетных средств Мальцевой Елене Николаевне:

4.1. Сформировать пакет документов для организации льготного питания детей из семей социально незащищенных категорий до 31 августа 2022 года.

4.2. Своевременно осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.

5. Классным руководителям 1-11-х классов:

5.1. Провести разъяснительную работу с родителями по вопросу организации питания обучающихся, выборы представителя родителей среди учащихся 5 – 11-х классов, ответственного за сбор денежных средств.

5.2. Сформировать списки обучающихся 5 – 11-го класса, питающихся за родительские средства на добровольной основе в срок до 03 сентября 2022 г.

Способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса.

5.3. Уточнить контингент учащихся, питающихся за счет бюджетных средств, сведения подать социальному педагогу Мальцевой Елене Николаевне в срок до 01 сентября 2022 г.

5.4. Своевременно подавать ежедневную заявку на фактическое количество питающихся обучающихся класса на текущий учебный день.

5.5. Ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащимися класса. Неукоснительно обеспечивать соблюдение правил личной гигиены обучающимися при посещении столовой.

6. Работникам пищеблока шеф-повару Смоляниновой Любови Викторовне, повару Щегольковой Анжеле Владимировне, кухрабочим Пушкаревой Наталье Борисовне, Пашковой Ольге Николаевне:

6.1. Строго руководствоваться в работе санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.2. В целях профилактики и противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в столовой и на пищеблоке руководствоваться «Инструкцией по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока» (Приложение 4).

7. Заместителю директора по ХЧ Чалову Николаю Александровичу:

7.1. Обеспечивать исправность оборудования, мебели и своевременный ремонт на пищеблоке, в подсобных помещениях.

7.2. Осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями на пищеблоке.

7.3. Обеспечивать наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.

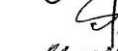
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор муниципального
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 6»




И.И. Яковлев


С приказом ознакомлены:




Ю.В. Романова




Е.Н. Мальцева




Н.А. Чалову




Л.В. Смолянинова



А.В. Щеголькова



Н.Б. Пушкарева



О.Н. Пашкова

**График питания учащихся МОУ «СОШ № 6»
на 2022 – 2023 учебный год**

Время приема пищи	Вид питания	Категория обучающихся
Питание за счёт средств федерального бюджета обучающихся 1 – 4-х классов		
08.15 – 08.35 (20 минут) <i>8.40 – 9.00</i>	Горячий завтрак	1А, 1Б, 1В, 1Г, 1Д, 1Е
09.00 – 09.20 (20 минут) <i>09.10 – 09.30</i>	Горячий завтрак	2А, 2В, 2Г, 2Д
09.30 – 09.50 (20 минут) <i>09.40 – 10.00</i>	Горячий завтрак	3А, 3Б, 3В, 4Г
10.00 – 10.20 (20 минут) <i>10.10 – 10.30</i>	Горячий завтрак	4А, 3Д, 2Е
Питание за счёт средств муниципального бюджета обучающихся 5 – 11-х классов		
08.40 – 08.50 (10 минут) <i>09.30 – 09.40</i>	Горячий завтрак	5А, 5Б, 5В, 5Г, 5Д, 6А, 6Б, 6В, 7А, 7Б, 7В, 8А, 8Б, 8В, 9А, 9Б, 9В, 10, 11кл.
Питание за счёт родительской платы обучающихся 5 – 11-х классов		
10.20 – 10.40 (20 минут) после 3 урока <i>11.20 – 11.40</i>	Горячий завтрак	5А, 5Б, 5В, 6А, 6Б, 7А, 7Б, 7В
11.20 – 11.40 (20 минут) после 4 урока <i>12.20 – 12.40</i>	Горячий завтрак	8А, 8Б, 8В, 9А, 9Б, 10, 11 классы + <i>обед в классах ССК</i>
Питание за счёт средств муниципального бюджета обучающихся 5 – 11-х классов		
12.20 – 12.30 (10 минут) после 5 урока	Обед	Классы ССК
12.10 – 12.30 (20 минут) <i>БЕЗ ИЗМЕНЕНИЯ</i>	Обед	ГПД, 2-я смена

Примечание: курсивом выделено время питания по понедельникам

План работы МОУ «СОШ № 6»
по организации полноценного горячего сбалансированного питания
на 2022- 2023 учебный год

	Основные мероприятия	Срок	Исполнители	Ожидаемый результат
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1	Создание приказов по организации горячего питания обучающихся школы	Август, сентябрь	Заместитель директоров по ВР; социальный педагог	
2	Организационные совещания организация питания учащихся; обеспечение питания детей из социально – незащищенных семей; организация питьевого режима учащихся	Сентябрь, декабрь	Заместитель директоров по ВР; социальный педагог	Повысить % охвата горячим питанием учащихся 1 – 11 классом
3	Заседание комиссии по определению обоснованности обеспечения горячим питанием учащихся за счет средств бюджета БГО	Сентябрь В течение года	Социальный педагог	Оформление пакета документов на получение льготного питания
4	Совещание классных руководителей по организации горячего питания	1 раз в четверть	Заместитель директоров по ВР	Проведение мониторинга питания
5	Организация работы школьной бракеражной комиссий по контролю за организацией и качеством питания	В течение года	Школьная бракеражная комиссия	Протоколы результатов проверок;
6	Осуществление контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	Сентябрь, декабрь	Администрация школы	Справка ВСОКО
Методическое обеспечение				
1	Организация консультаций для классных руководителей 1 -4, 5- 8, 9-11 классов; культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований организации горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Заместитель директора по ВР, медицинская сестра	Выпуск информационных бюллетеней, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
2	Совершенствование нормативно – правовой базы,	В течение года	Администрация школ	Пакет документов, соответствующих

	методической и технологической документации по организации школьного питания			санитарному законодательству и законодательству по защите прав потребителей
Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся				
1	Проведение классных часов по темам: «Режим дня и его значение» «Культура приема пищи» «Острые кишечные заболевания и их профилактика» «Профилактика новой коронавирусной инфекции COVID-19 и соблюдение норм личной гигиены»	Сентябрь, ноябрь, март	Классные руководители 1 – 11-х классов, медицинская сестра.	Методические разработки классных часов, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
2	Конкурс буклетов, презентаций для учащихся 3 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище»	Декабрь	Педагог-организатор, классные руководители	Размещение буклетов, презентаций в сети Интернет
3	Конкурс видеороликов о вкусной и здоровой пище среди учащихся 6 – 11 классов «Хозяюшка-2023»	Апрель	классные руководители	Повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей
4	Анкетирование учащихся по вопросам удовлетворенности качеством школьного питания	Ноябрь, март, май	Заместитель директора по ВР, классные руководители	Результаты анкетирования, оценка культуры питания учащихся
5	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь- июль	Заместитель директора по ВР, начальники пришкольного лагеря	Программа работы лагеря
6	Акция «Поставь оценку блюду»	1 раз в четверть	Ответственный за организацию школьного питания	Повышение качества питания школьников
7	Размещение информации об организации школьного питания на сайте школы	Постоянно	Заместитель директора по ВР	Открытость информации для участников образовательного процесса
Работа с родителями по вопросам организации школьного питания				
1	1. Проведение классных родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся» «Формирование культуры	Октябрь, январь	Заместитель директора по ВР, классные руководители	Повышение информационной просвещенности родителей

	питания – залог воспитания здоровой личности»			
2	Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании» «Личная гигиена ребенка»	По запросам родителей, классных руководителей	Медицинская сестра	Повышение информационной просвещенности родителей
3	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	1 раз в полугодие	Классные руководители, школьный психолог	Повышение информационной просвещенности родителей
Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, и расширению сферы услуг для учащихся и родителей				
1	Соблюдение норм и требований санитарно-гигиенических требований к столовой и пищеблоку	Постоянно	Администрация школы	Соответствие требованиям санитарного законодательства
2	Организация питьевого режима	Постоянно	Администрация школ	Соответствие требованиям санитарного законодательства
3	Проведение С-витаминизации третьих блюд школьного питания	Постоянно	Заведующий производством, медицинская сестра	Уменьшение заболеваемости среди учащихся
4	Проведение выставок – дегустаций школьного питания для родительской общественности	1 раз в полугодие: декабрь, апрель	Администрация школы	Повышение информационной просвещенности родителей

План мероприятий МОУ «СОШ№ 6»
по контролю за организацией школьного питания

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Контроль
1. Организация питания учащихся.				
1	Соблюдение режима питания учащихся.	ежедневно	Дежурный администратор, отв. за горячее питание.	Зам. директора по ВР
2	Мероприятия по обеспечению наибольшего охвата учащихся горячим питанием	ежедневно	Классные руководители, ответственный за горячее питание	Зам. директора по ВР
3	Контроль за соблюдением организации горячего питания для обучающихся 1 – 4-х классов	ежедневно	Классные руководители, ответственный за горячее питание	Зам. директора по ВР
2. Качество продуктов питания.				
1	Контроль качества пищевых продуктов	ежедневно	Бракеражная комиссия	Члены бракеражной комиссии
2	Наличие информации о меню школьной столовой	ежедневно	Бракеражная комиссия	Зам. директора по ВР
3	Контроль соответствия норм порционной продукции (масса в г., кол-во шт., качество, эстетика оформления блюда).	ежедневно	Бракеражная комиссия, дежурный администратор, отв. за горячее питание .	Члены бракеражной комиссии
4	Контроль соответствия температурной норме порционной продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия, дежурный администратор, отв. за горячее питание .	Члены бракеражной комиссии
3. Санитарное состояние пищеблока.				
1	Обеспечение моющими средствами и дезинфицирующими препаратами сотрудников школьной столовой.	по мере необходимости	Зам. директора по ХЧ	Директор школы
2	Контроль соответствия санитарного состояния пищеблока и помещения школьной столовой	ежедневно	Зам. директора по ХЧ, дежурный администратор, мед. работник отв. за	Директор школы

	санитарно –гигиеническим требованиям.		горячее питание .	
3	Контроль соответствия санитарного, гигиенического состояния технологического оборудования школьной столовой.	ежедневно	Зам. директора по АХР дежурный администратор, мед. работник отв. за горячее питание	Директор школы
4	Контроль соответствия санитарного, гигиенического состояния посуды школьной столовой.	ежедневно	Зам. директора по ХЧ, дежурный администратор, мед. работник отв. за горячее питание .	Директор школы
5	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований в условиях профилактики COVID-19	ежедневно	Зам. директора по ХЧ, дежурный администратор, мед. работник отв. за горячее питание/	Директор школы
4. Организация дежурства в столовой.				
1	Инструктаж учащихся, дежурных по столовой	ежедневно	Кл. рук, дежурный администратор, зав. столовой	Зам. директора по ВР
2	Инструктаж учителей, сопровождающих учащихся во время принятия пищи.	1 раз в квартал	Ответственный за организацию горячего питания	Зам. директора по ВР
3	Инструктаж о правилах поведения в школьной столовой учащихся 1 - 11кл.	1 раз в четверть	Кл. рук	Зам. директора по ВР
4	Контроль организации дежурства в школьной столовой	ежедневно	Дежурный администратор, ответственный по питанию, кл. рук. дежурного класса	Зам. директора по ВР
5. Соответствие внешнего вида персонала столовой санитарным требованиям				
1	Контроль за соответствием внешнего вида персонала школьной столовой санитарным требованиям.	ежедневно	мед. работник, администрация школы	Директор школы
3	Инструктаж с персоналом школьной столовой по санитарно-гигиеническим требованиям к работникам школьной столовой.	1 раз в квартал	мед. работник	Администрация школы

4	Проверка санитарных книжек работников пищеблока.	2 раза в год	Администрация школы	Директор школы
6. Пожарная безопасность в школьной столовой				
1	Проведение инструктажа по пожарной безопасности с персоналом пищеблока	1 раз в квартал	Зам. директора по ХЧ	Зам. директора по ХЧ
2	Проведение инструктажа по пожарной безопасности с учителями и обучающимися школы	1 раз в квартал	Зам. директора по ХЧ	Зам. директора по ХЧ
5	Обеспечение первичными средствами пожаротушения пищеблока и зала столовой школы.	постоянно	Зам. директора по ХЧ	Директор школы
6	Инструктаж с работниками школьного пищеблока по правилам эксплуатации электрооборудования	1 раз в квартал	Зам. директора по ХЧ	Зам. директора по ХЧ

Приложение № 4
к приказу № 180
от 31.08.2022 г.

Инструкция
по предупреждению распространения коронавирусной инфекции
для работников пищеблока

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока содержит основные требования, предъявляемые к соблюдению санитарного режима на пищеблоке (кухне) и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организации питания работников пищеблока, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами индивидуальной защиты (СИЗ) и другие необходимые мероприятия для профилактики и противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

1.2. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

1.3. В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после детального изучения данной инструкции по предотвращению коронавируса в пищеблоке, прохождения внепланового инструктажа по изучению профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также с соблюдением всех мер предосторожности.

1.4. Работники пищеблока (кухни) должны соблюдать инструкцию по предупреждению коронавируса, иметь прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.5. Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции должны:

- строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой коронавирусной инфекции;
- пройти внеплановый инструктаж в связи с коронавирусом;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать с администрацией в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю или иному должностному лицу о любом ухудшении своего состояния здоровья, в т.ч. о любых признаках проявления новой коронавирусной инфекции;
- знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции;
- выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
- пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, одноразовые перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- своевременно осуществлять дезинфекцию столовой посуды с фиксацией в специальном журнале обработки посуды при коронавирусе;
- при отсутствии СИЗ и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность руководителя школы;

1.6. Работники пищеблока должны обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью, санитарными принадлежностями и дезинфицирующими средствами.

1.7. Работникам пищеблока необходимо:

- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;
- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;
- производить смену масок не реже 1 раза в каждые 3 часа;
- обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;
- своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места.

1.8. С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции, желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены:

- коротко подстригать ногти, не наносить на них лак;
- тщательно мыть руки с мылом (с дезинфицирующим эффектом) перед тем как начать работу, переходя от одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и после окончания работы.

1.9. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований данной инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции согласно законодательству Российской Федерации.

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников пищеблока к работе

2.1. В учреждении организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и система работы по информированию о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах личной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых признаков ОРВИ.

2.2. Для работников пищеблока на основании существующих документов и рекомендаций Роспотребнадзора разработаны и направлены правила личной гигиены, входа и выхода из помещений кухни, регламент уборки.

2.3. При входе в здание работник обязан вытереть обувь об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.

2.4. Перед началом работы работники пищеблока ответственный за утренний фильтр должен измерить температуру тела бесконтактным термометром с занесением результатов в журнал термометрии.

2.5. При температуре 37,1 и выше, либо при других иных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и отправляется домой для вызова медицинского работника на дом.

2.6. Каждый работник обязан оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе.

Возобновление допуска к работе возможно только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.7. Перед началом работы работники пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа), кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

2.8. Работники пищеблока обязаны выполнять требования личной гигиены и производственной санитарии, пользуясь Памяткой и гигиене при коронавирусе, ОРВИ и гриппе.

3. Санитарная обработка помещений пищеблока во время работы.

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом и обработку их антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещения пищеблока.

3.3. Обеззараживание воздуха проводить при помощи ультрафиолетового бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

3.4. смену одноразовой медицинской маски производить не реже 1 раза в 3 часа (в случае ее увлажнения – немедленно). Использованную маску уложить в полиэтиленовый пакет, завязать его, потом утилизировать.

3.5. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.

3.4. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока необходимо повторно произвести термометрию тела, занести результаты в журнал. В случае ухудшения здоровья, незамедлительно поставить в известность руководство и обратиться за медицинской помощью к медработнику.

3.5. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, проводить влажную уборку пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений производить с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующих средств.

3.6. При использовании для мытья посуды специализированных моечных машин необходимо следовать инструкциям по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

3.7. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте.

3.8. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкции по охране труда на пищеблоке, инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока, меры безопасности,

приведенные в эксплуатационной документации предприятия-изготовителя дезинфицирующих средств.

4. Ответственность

4.1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции. В случае нарушения требований и создания угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекции или его распространения, распространителя могут привлечь к ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. Контроль соблюдения требований настоящей инструкции возлагается на шеф-повара (заведующего производством).