

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
« Сафоновская основная общеобразовательная школа»  
Ивнянского района Белгородской области**

**ПРИКАЗ**

**« 27» августа 2024 год**

**№ 198**

**Об организации горячего питания  
обучающихся в 2024 году**

В соответствии с п.2, ст.34,ст.37, ст.79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273- РФ «Об образовании в Российской Федерации», законом Белгородской области от 26 декабря 2023 года № 250 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», на основании приказа МКУ « Управление образования Администрации муниципального района « Ивнянский райо» № 15 от 11 января 2024 года

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Возложить персональную ответственность за организацию горячего питания обучающихся с 01.09.2024 году на исполняющего обязанности директора школы Чувакову Снежану Ивановну.

2.И.о директора школы Чуваковой С.И. :

2.1.При организации горячего здорового питания школьников в 2024-2025 учебном году необходимо руководствоваться региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Белгородской области, утвержденных приказом департамента образования области от 24 ноября 2021 года № 3443 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся».В рамках стандарта руководствоваться меню для двух возрастных групп 7-11 лет и 12-17 лет. Разработанных научным сообществом ФГБОУ « Московский государственный университет пищевых производств».

2.2.Для обучающихся 1- 9 классов организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использования в каждый прием пищи горячих блюд. В общеобразовательных организациях, работающих в режиме школы «полного дня», если интервал между приемами пищи превышает 3,5-4 часа после обеда дополнительно необходимо организовать полдник.

Утвердить режим работы столовой и график питания обучающихся с пятидневной рабочей неделей для всех школьников 1-9 класс в 2024-2025 учебном году.

Питание обучающихся с 1 сентября 2025 года производить из расчета:

Ежедневные горячие завтраки с включением горячего блюда и горячего напитка:

-для обучающихся 1-4 классов за счет средств финансирования федерального и местного бюджетов на сумму **63,27** рубля в день на каждого ребенка

- для обучающихся 5-9 классов за счет средств местного бюджета на сумму **63, 27** рубля в день на каждого ребенка.

Кроме того обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) обучающихся 1-9 классов не реже 1 раза в неделю, исходя из фактически сложившейся стоимости по итогам проведения закупочных процедур.

Обеды за счет привлечения родительских средств, исходя из сложившейся стоимости питания. Рекомендуемая стоимость обеда **71** рубль.

2.3. Организовать горячее питание обучающихся из социально незащищенных семей, исходя из режима работы общеобразовательного учреждения, за счет субвенций областного бюджета, средств местного бюджета из расчета:

-обучающихся из многодетных семей в размере **119** рублей в день на 1 обучающегося, за счет областных бюджетных средств (Социальный кодекс Белгородской области). В целях недопущения ухудшения качества питания обучающихся, разницу стоимости питания компенсировать за счет средств местного бюджета;

-обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов обеспечить бесплатным двухразовым горячим питанием за счет средств местного бюджета исходя из сложившейся стоимости питания;

- школьников из малоимущих семей, детей одиноких матерей и детей, оставшихся без попечения родителей обеспечить горячим обедом на льготных условиях за счет средств местного бюджета в размере 45 процентов от родительской платы.

2.4. Для обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих образование на дому в соответствии с медицинским заключением и дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств, организовать выдачу продуктовых наборов исходя из фактической стоимости двухразового питания в день на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательной организации.

Порядок выдачи продуктовых наборов определяется локальными нормативными актами учреждения.

Выдачу продуктовых наборов осуществлять продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении № 6 вышеназванного нормативного документа.

2.5. Исключить ежедневное включение натурального мёда в объеме 10 грамм.

2.6. Назначить ответственными на 01.09.2024 года :

- за организацию питания обучающихся, за организацию льготного питания – соц. педагога Рыбаконенко Е.А.

- контроль технологического оборудования- рабочий Чаплыгин Николай Филиппович.

-за санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблока – зав. хозяйством Спасскую О.В.

- за осуществление контроля качества поступающей продукции – шеф повара Федюкову Елену Леонидовну

2.7. Осуществлять ведение учетной документации пищеблока в соответствии с приложениями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 постоянно.

2.8. Повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;
- контроль за обеспечением соблюдения работниками пищеблока санитарно-гигиенических норм и правил;
- контроль за организацией утреннего фильтра с контролем температуры тела, признаками инфекционных заболеваний работников пищеблока и с обязательным отстранением от нахождения в учреждении в случае выявления заболевания;
- контроль за качеством поставок продуктов питания в образовательные учреждения, проверкой сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, составлением акта приема-передачи продуктов питания;
- контроль за условиями хранения, соблюдением товарного соседства, сроками годности реализуемых пищевых продуктов и готовой продукции;
- контроль за исправностью технологического оборудования пищеблока;
- контроль за работой бракеражной комиссии, ответственной за качество питания обучающихся;
- в полном объеме проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки пищеблока, регулярного вывоза мусора пищевых и бытовых отходов;
- за отбором и хранением суточных проб. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, бутерброды и т.д.) должны оставаться поштучно, в объеме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 С до + 6 С.

2.9 Обновить разделы «Школьное питание» на сайтах общеобразовательных учреждений, далее в ежедневном режиме размещать актуализированную информацию об организации горячего питания школьников, а также фотоотчеты. Ежедневно размещать меню на платформе ЕСХД «Мониторинг питания».

2.10. Активизировать работу групп ежедневного общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с привлечением родительской общественности (родительский контроль).

2.11. Утвердить режим работы столовой и график питания обучающихся в 2023-2024 учебном году с соблюдением социальной дистанции. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут.

2.12. Обеспечить своевременное прохождение курсовой подготовки поваров.

2.13. Продолжить выполнение мероприятий государственной программы «Развитие образования Белгородской области», направленных на совершенствование системы питания в общеобразовательных организациях:

- обеспечить охват не менее 99,7 % обучающихся горячим здоровым

питанием;  
охват обучающихся по образовательным программам начального общего образования сбалансированным горячим питанием должен составлять 100%;

- по медицинским показаниям на основании заявления от родителя и документов, подтверждающих наличие у ребенка заболевания, обеспечить специализированное диетическое питание для школьников, имеющих заболевания, сопровождающиеся ограничениями в питании;
- активизировать информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся (в т.ч. с использованием средств массовой информации, интернет-площадок);
- включать в рацион питания школьников продукты повышенной пищевой ценности, в том числе продукты, обогащенные макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами, соль поваренную пищевую йодированную;
- организовать участие педагогов и работников пищеблока в областных и муниципальных семинарах, конкурсах, круглых столах по обмену опытом;
- обеспечить участие всех обучающихся с 1 по 6 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании»;
- проводить мониторинг организации горячего питания;
- в системе проводить мероприятия, конкурсы, детские праздники, Дни национальной кухни, исследовательские проекты, направленные на формирование здорового образа жизни и питания школьников;
- в рамках реализации учебных программ по биологии, химии, основам безопасности жизнедеятельности проводить обучение школьников культуре и основам здорового питания;
- обеспечить проведение родительских лекториев, собраний, по проблеме формирования у детей основ культуры питания, как составляющей здорового образа жизни и другие.

2.14. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе.

2.15. Осуществлять на регулярной основе контроль качества поступающей в учреждение продовольственной продукции.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заместитель директора :

*Мед*

Н.Н.Макарова

С приказом ознакомлены:  
Федюкова Е.Л. *Федюкова*  
Рыбаконенко Е.А. *Рыбаконенко*  
Спасская О.В. *Спасская*  
Чаплыгин Н.Ф. *Чаплыгин*