

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Березовецкая основная общеобразовательная школа»
Поныровского района Курской области.

Приказ

1 сентября 2022 г.

№ 1-82

Об организации горячего питания в школе в 2022-2023 уч. г. и предоставлении бесплатного горячего питания отдельным категориям учащихся школы

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы, контроля качества питания школьников, выхода готовой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание (завтрак и обед) учащихся 1-9 классов с 02.09.2022г.
2. Утвердить меню на 2022-2023 учебный год. (Приложение 1).
3. Назначить ответственным за организацию питания учителя Кучинскую Валентину Николаевну.
4. Утвердить должностную инструкцию ответственного за организацию питания в школе (Приложение 2)
3. Ответственному за питание в школе Кучинской В.Н. :
 - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям;
 - следить за исправностью оборудования на пищеблоке, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
 - обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
 - выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
 - обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
 - обеспечить выполнение норм готовой продукции мяса, рыбы, овощей и др.;
 - ежемесячно предоставлять отчетную документацию по питанию учащихся школы;
 - осуществлять текущий ремонт всех помещений столовой.
4. Бракеражной комиссии в составе:
 - Кобзевой О.М., замдиректора школы, председателя комиссии
 - Самохваловой Т.В. учителя, председателя профсоюза
 - Дородных Г.Н. техслужашей школыпроводить:
 - контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
 - контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеражной продукции, в журнале готовой продукции;

- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи.

5. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;

- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;

- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины;

- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;

- осуществить контроль приема пищи учащимися класса.

6. Классным руководителям:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;

7. В целях упорядочения работы столовой установить следующий режим приема пищи:

на 1 перемене 09.40 – завтрак 1-4 класса; на 2 перемене 10.30 завтрак детей из многодетных семей; на 3 перемене 11.20 - обед 5-9 кл. (питающихся за родительские средства), на 4 перемене 12.20 обед 1-9 кл. (льготные категории детей)

8. Предоставить с 1 сентября 2022 г. бесплатное горячее питание за счёт средств муниципального бюджета Поныровского района Курской области следующим учащимся начальных классов :

№	Ф.И.О. учащихся	Класс	Стоимость питания в день (руб).
1.	Вербицкая Анастасия	1	84
2.	Дудин Даниил	1	84
3	Иброимова Ангелина	1	84
4	Пайшанбиева Сабзина	1	84
5	Арабшоев Адис	2	84
6	Давлатназаров Артур	2	84
7	Шоназаров Акназар	2	84
8	Микаелян Вазген	2	84
9	Холдоров Лутфило	2	84
10	Сугоняк Дарья	2	84
11	Головкин Анатолий	3	84
12	Гришина Мария	3	84
13	Дудина Василиса	3	84
14	Пайшанбиева Зубайда	3	84
15	Федоренко Анна	3	84
16	Бобков Александр	4	84
17	Беленков Кирилл	4	84
18	Сугоняк Екатерина	4	84

9. Предоставить с 1 сентября 2022 года бесплатное горячее питание за счёт средств консолидированного бюджета Поныровского района и Курской области следующим учащимся из многодетных семей:

№	Ф.И.О. учащихся	Класс	Стоимость питания в день (руб).
1.	Бобков Артем	7	84
2	Шеполухина Анастасия	7	84
3	Холдорова Марифат	7	84

4	Гришин Александр	6	84
5	Шелепова Элеонора	6	84
6	Шелепов Родиомир	6	84
7	Вербицкая Анастасия Александровна	1	84
8	Гришин Иван	8	84
9	Ходдорова Рисолат	8	84
10	Гребенникова Анастасия	5	84
11	Довлатназарова Амина	5	84
12	Микоелян Вазген	2	84
13	Ходдоров Лутфилло	2	84
14	Сугоняк Дарья	2	84
15	Головкин Анатолий	3	84
16	Гришина Мария	3	84
17	Дудина Василиса	3	84
18	Федоренко Анна	3	84
19	Бобков Алексей	4	84
20	Сугоняк Екатерина	4	84
21	Дудин Роман	6	84
22	Дудина Александра	6	84
23	Федоренко Иван	6	84

10. Организацию питания освещать на совещаниях при директоре, педсовете, Совете школы.

11. Организовать работу родительского контроля за питанием.


12. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



С.А. Чевычелова

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета школы
 Т.В. Самохвалова

УТВЕРЖДАЮ:

директор МКОУ «Березовецкая основная
общеобразовательная школа»

Приказ № 171
от «31» августа 2020 г.

С.А. Чевычелова



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

**специалиста, ответственного за организацию горячего питания
в МКОУ «Березовецкая основная общеобразовательная школа»**

Поныровский района Курской области

1. Общие положения:

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена

на основании дополнительного соглашения с учителем школы **Кучинской Валентиной Николаевной**, отвечающей за организацию горячего питания в школе.

и в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

1.2. Специалист, ответственный за организацию школьного питания (далее-специалист), назначается и освобождается от обязанностей директором школы.

1.3. Специалист подчиняется директору школы.

2. Обязанности:

2.1 Специалист должен знать:

- нормативные и методические материалы по вопросам организации горячего питания;
- стандарты и санитарно-эпидемиологические условия хранения продуктов питания;
- виды, марки, сортность и другие качественные характеристики продуктов питания и нормы их расхода;
- организацию приёмки продуктов питания;
- правила и порядок хранения и продуктов питания, положения инструкции по их учету;
- правила эксплуатации средств вычислительной техники, коммуникаций и связи;
- основные вопросы трудового законодательства Российской Федерации;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности;

Специалист обязан:

2.2. Руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями, Уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между школой и организатором питания, санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в общеобразовательных организациях.

2.3. Взаимодействовать с классными руководителями, родителями, организатором питания по вопросам совершенствования организации питания обучающихся.

2.4. Организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (совместно с администрацией школы).

2.5. Проводить разъяснительно - пропагандистскую работу среди учащихся и родителей о преимуществах своевременного питания (совместно с администрацией школы).

- 2.6. Осуществлять ежедневный мониторинг охвата горячим питанием учащихся.
- 2.7. Обеспечивать наглядную агитацию в обеденном зале.
- 2.8. Организовывать изучение мнения учащихся и родителей об удовлетворённости организацией и качеством питания в школе.
- 2.9. Выявлять причины и своевременно информировать директора школы об учащих, не питающихся в школьной столовой;
- 2.10. Своевременно вести ведомость контроля за рационом питания;
обеспечивать при приёмке проверки соответствия продуктов питания предъявленным на них документам;
осуществлять работу по приему и размещению продуктов питания с учетом наиболее рационального использования холодильного оборудования, шкафов, облегчения и ускорения поиска продуктов питания
- 2.11. соблюдать правила и порядок хранения продуктов питания;
- 2.12. систематически вести журнал бракеража сырой продукции;
систематически вести гигиенический журнал;
- 2.13. вести бухгалтерскую отчетность по питанию учащихся школы и своевременно сдавать её в централизованную бухгалтерию Поныровского РОО.
- 2.14. соблюдать правила по охране труда, техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности;
вести бухгалтерскую отчетность по питанию учащихся школы и своевременно сдавать её в централизованную бухгалтерию Поныровского РОО.
- 2.15. соблюдать правила по охране труда, техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности;
- 2.16. Осуществлять контроль:
- за организацией дежурства учителей в школьной столовой;
 - за закладкой сырья при приготовлении блюд
 - за работой бракеражной комиссии;
 - за соблюдением примерного 10-дневного меню;
 - за соответствием порций количеству учащихся;
 - за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением санитарного законодательства работниками пищеблока (совместно с администрацией школы, медицинским работником, родительским комитетом);
 - за осуществлением программы производственного контроля.
- 2.17. Принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами.
- 2.18. Привлекать родительскую общественность к организации и контролю за обеспечением питания обучающихся.
- 2.19. В ведении специалиста находится следующая документация:
1. Приказ об организации питания.
 2. Приказ о создании бракеражной комиссии.
 3. Положение об организации питания.
 4. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», новые издания и изменения, другие нормативные документы
 5. План мероприятий по улучшению охвата горячим питанием учащихся.
 6. Журнал посещения школьного пищеблока.
 7. Программа производственного контроля.

8. Пакет документов на учащихся из многодетных семей, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся из малоимущих семей в соответствии с порядком.

3. Права:

Специалист имеет право в пределах своей компетенции:

- 3.1. Вносить предложения по совершенствованию работы по организации школьного питания.
- 3.2. Контролировать организацию питания в школе.
- 3.3. Повышать свою квалификацию.
- 3.4. Знакомиться с проектами решений администрации школы, касающимися вопросов, входящих в его компетенцию.
- 3.5. Вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению горячего питания в школе.
- 3.6. Осуществлять взаимодействие с другими работниками школы, получать от них информацию и документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.
- 3.7. Вносить на рассмотрение администрации школы предложения по совершенствованию работы, связанной с организацией горячего питания в школе, обязанностями, предусмотренными настоящей инструкцией.
- 3.8. Требовать от администрации школы оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.

4. Ответственность:

Специалист несет ответственность:

- за несоблюдение или ненадлежащее соблюдение без уважительных причин Устава и Правил трудового распорядка школы, законных распоряжений директора, его заместителей и иных локальных нормативных актов школы;
- за применение, в т.ч. однократное, методов воспитания, связанных с психическим и (или) физическим насилием над личностью обучающегося;
- за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил;
- за причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих обязанностей, несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных гражданским законодательством.

С инструкцией ознакомлена. Один экземпляр инструкции получен:

(дата, подпись, расшифровка)