



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4
ИМЕНИ ВИКТОРА ВЛАДИМИРОВИЧА ШИТИКА
СТАНИЦЫ АТАМАНСКОЙ
(МБОУ СОШ №4 им. В.В. Шитика ст. Атаманской)

ПРИКАЗ

от 01.09.2022г

№ 274

ст. Атаманская

Об организации горячего питания

Во исполнение приказа управления образованием администрации муниципального образования Павловский район от 29.08.2022 года № 773 «Об организации горячего питания в общеобразовательных организациях в 2022-2023 учебный год», нормативно-правовых актов по организации питания, в целях усиления работы по охране и укреплению здоровья, организации горячего питания, социальной защиты, формированию культуры здорового питания, организации дополнительного питания учащихся образовательных организаций муниципального образования Павловский район приказываю :

1. Организовать питание обучающихся с 1 сентября 2022 года в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарными правилами 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 (COVID-19)», с Государственным санитарно-эпидемиологическим нормированием Российской Федерации «2.4. Гигиена детей и подростков методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», с Государственным санитарно-эпидемиологическим нормированием Российской Федерации «2.4. Гигиена детей и подростков методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
2. Назначить ответственным лицом за организацию питания в школе заместителя директора Гурову Елену Викторовну.
3. Утвердить Положение о школьной столовой (Приложение 1), Положение об организации горячего питания (Приложение 2), Положение об организации

питьевого режима (Приложение 3), Программу по совершенствованию организации горячего питания (Приложение 4)

4. Усилить контроль за качеством готовых блюд бракеражной комиссии школы и комиссии по контролю за организацией питания школьников.

5. Принять к сведению стоимость горячего питания обучающихся по образовательным программам начального, основного и среднего общего образования в общеобразовательных организациях муниципального образования Павловский район на 2022-2023 учебный год.

6. Предоставить обучающимся начальных классов, получающих образование непосредственно образовательной организации (исключая обучающихся, получающих образование на дому), бесплатное горячее питание с учетом фактической посещаемости, обеспечив 100% охват бесплатным горячим питанием обучающихся начальных классов.

7. Предоставить обучающимся по программам основного и среднего общего образования из многодетных семей, получающим образование непосредственно в образовательной организации (исключая обучающихся, получающих образование на дому), льготное обеспечение питанием за счет средств краевого бюджета в размере 10 рублей в день на одного учащегося с учетом фактической посещаемости.

8. Предоставить обучающимся по программам основного и среднего общего образования, получающим образование непосредственно в образовательной организации (исключая обучающихся, получающих образование на дому), компенсационную выплату за счет средств из местного бюджета в размере 15 рублей в день на одного учащегося с учетом фактической посещаемости при условии привлечения родительской оплаты за питание.

9. Предоставить обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам, обучающимся по программам начального общего образования, получающим образование непосредственно в образовательной организации (исключая обучающихся, получающих образование на дому), второе бесплатное горячее питание за счет средств из краевого и муниципального бюджетов с учетом фактической посещаемости.

10. Предоставить обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам обучающимся по программам основного и среднего общего образования, получающим образование непосредственно в образовательной организации (исключая обучающихся, получающих образование на дому), двухразовое бесплатное горячее питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов с учетом фактической посещаемости.

11. Заместителю директора Гуровой Елене Викторовне:

1) Обеспечить разработку нормативных актов по организации питания обучающихся в общеобразовательной организации;

2) Обеспечить наличие на официальных сайтах информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей;

3) Ежемесячно, до 14 числа каждого месяца, предоставлять в МКУО ХЭК отчет об организации питания; отчет о фактическом количестве питающихся учащихся по льготным категориям (ОВЗ, дети-инвалиды, многодетные) и детям получающим компенсационные выплаты (ОВЗ, дети-инвалиды) по каждой образовательной организации, по 2 возрастным категориям.

12. Своевременно предоставлять Муниципальному казенному учреждению «Централизованной бухгалтерии управления образованием администрации муниципального образования Павловский район» для оплаты накладные на поставленные продукты питания или акты выполненных работ по оказанным услугам, счета на оплату с визой руководителя и датой предоставления документов заместителю директора Дворецкой Алине Владимировне.

13. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №4
им. В.В. Шитика ст. Атаманской



Л. В. Бойко

Е.В.Гурова
4-95-82

Приложение 1
к приказу по МБОУ СОШ №4
им. В.В. Шитика ст. Атаманской
от 01.09.2022 г. № 274



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 4

им. В.В. Шитика ст. Атаманской

Л.В. Бойко

01.09.2022 год

ПОЛОЖЕНИЕ

« 01» 09.2022 года № 17

ст. Атаманская

О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ (РАЗДАТОЧНОЙ)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022года,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- Уставом МБОУ СОШ № 4 им.В.В.Шитика ст.Атаманской.

1.2. Данное Положение о школьной столовой (раздаточной) (далее – столовой) регламентирует основную деятельность столовой организации, осуществляющей образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.3. Деятельность столовой отражается в Уставе организации, осуществляющей образовательную деятельность. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации.

1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.6. Для столовой (раздаточной) создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.7. Общество с ограниченной ответственностью «Дары природы Павловского районного потребительского общества» обеспечивает приготовление завтраков и обедов и доставку готовой продукции в столовую (раздаточную) МБОУ СОШ № 4 им.В.В.Шитика ст.Атаманской.

2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. *Целью деятельности школьной столовой* является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- раздачу завтраков, обедов;

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство школьной столовой (раздаточной) осуществляет кухонная рабочая, принимаемая на должность директором школы, в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации,

3.2. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.3. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных

исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.4. К работе в общеобразовательной организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.5. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.

4.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 94 посадочных места и раздаточной.

4.3. Штат столовой – 2 человек (а).

4.4. Время работы столовой с 8.00. до 14.30 час. в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.5. Столовая предоставляет завтраки, обеды.

4.6. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

4.8. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой.

4.9. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работ.

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

6.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.2. Для уборки помещений школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6.3. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.4. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и температурных режимов.

6.5. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается реализация продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях раздаточной и школьной столовой.

6.7. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

6.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их

применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

6.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, и предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

8.2. Доставка готовых блюд для столовой осуществляется обществом с ограниченной ответственностью «Дары природы Павловского районного потребительского общества»

8.3. Ежедневное меню утверждается директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, составляется заведующим производством (шеф-поваром) ООО «Дары природы Павловского райпо» на базе основного (регулярного) меню, утвержденного Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

8.6. Повара ООО «Дары природы Павловского райпо» должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 15 сентября сроком на один год в организации, осуществляющей образовательную деятельность, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета, кухонный рабочий. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора общеобразовательной организации.

8.10. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных

инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания или лагерь труда и отдыха в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.4. В организации, осуществляющей образовательную деятельность, приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет кухонный рабочий и классный руководитель. По окончании месяца он представляет отчет о фактическом получении питания в ООО «Дары природы».

9.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения кухонному рабочему сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации.

9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора организации, осуществляющей образовательную деятельность, о предоставлении льготы.

9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого сотрудника школы.

10. Ответственность

10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

10.2. Кухонный рабочий является материально-ответственным

лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за реализацию блюд и изделий;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, кухонного инвентаря;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- охват обучающихся питанием;

10.4. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися несет классный руководитель.

11. Контроль деятельности столовой

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор общеобразовательной организации.

Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Управляющем совете.

11.4. Контроль санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума, наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе (завхоз).

11.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник в столовой.

12. Правила поведения в школьной столовой

12.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не

беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

12.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- • СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- заявки на питание;
- основное 10 дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 11 лет и старше);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 11 лет и старше);
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал здоровья;
- Книга отзывов и предложений.

Приложение 2
к приказу по МБОУ СОШ №4
им. В.В. Шитика ст. Атаманской
от 01.09.2022 г. № 274



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 4
им. В.В. Шитика ст. Атаманской
Л.В. Бойко
01.09.2022 год

ПОЛОЖЕНИЕ
« 01» 09.2022 года №18
ст. Атаманская

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся (далее – Положение) в МБОУ СОШ № 4 имени Виктора Владимировича Шитика станицы Атаманской (далее – МБОУ СОШ № 4) устанавливает порядок организации рационального горячего питания обучающихся и педагогических работников в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Настоящее Положение в школе разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПин),
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации

питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений,
-Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года),
-Законом Краснодарского края от 15.12.2004 года № 805-КЗ «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Краснодарского края отдельными государственными полномочиями в области социальной сферы», - - -
Законом Краснодарского края от 22.02.2005 года № 836-КЗ «О социальной поддержке многодетных семей в Краснодарском крае»,
-Письмом Министерства образования и науки Краснодарского края от 3.10.2014 года № 47-14454/14-14 «О порядке обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных образовательных организациях»,
-Постановлением администрации муниципального образования Павловский район от 01.04.2015 года № 535 «О порядке обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных организациях, реализующих общеобразовательные программы»
-Письмом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 04.08.2020 года № 47-01-13-15917/20 «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций»,
-Постановлением главы администрации муниципального образования Павловский район от 14.04.2022 года № 571 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Павловский район от 09 июля 2021 года №1216 «Об утверждении Порядка по обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Павловский район»,
-приказом МОН и МП КК от 10.02.2022 года № 274 «Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки в виде одноразового бесплатного горячего питания за счет средств краевого бюджета обучающимся 1-4-х классов частных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Краснодарского края осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, учредителями которых являются местные религиозные организации, отдельным категориям обучающихся в виде предоставления бесплатного горячего питания и денежной компенсации детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающим начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях на дому»,
-постановлением главы администрации муниципального образования Павловский район от 15 сентября 2022 г. № 1555 «Об установлении размера частичной денежной компенсации удорожания стоимости питания для обучающихся 5-11 классов и для педагогических работников муниципальных образовательных учреждений, реализующих общеобразовательные программы в муниципальном образовании Павловский район»

-Уставом МБОУ СОШ № 4 им.В.В.Шитика ст.Атаманской.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и педагогических работников в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания в МБОУ СОШ № 4 являются:

- обеспечение обучающихся и педагогических работников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- создание условий, гарантирующих охрану, укрепление и сохранение здоровья школьников,
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием,
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками и учащимися образовательного учреждения,
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка всех обучающихся, в том числе обучающихся 1-4 классов, обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ОВЗ;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Организация питания осуществляется с помощью поставщика готовой продукции ООО «Дары природы Павловского райпо», согласно договора об организации питания и утвержденного примерного десятидневного меню.

3.3. Приготовление пищи осуществляется в столовой ООО «Дары природы Павловского райпо», питание школьников и работников производится в школьной столовой-раздаточной.

3.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом ООО «Дары природы Павловского райпо», имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

3.5. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются специальные изотермические ёмкости, внутренняя поверхность которых

выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.

3.6. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

3.7. Для сохранения теплового режима блюд используется мармит, который используется в случае необходимости..

3.8. Во время питания посадка всех обучающихся в обеденном зале выдержана в 4 перемены, отдельно по классам, время приёма пищи не менее 20 минут.

3.9. Для организации питания обучающихся в школе используются специальные помещения (раздаточная и обеденный зал), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность оборудованием и мебелью, состояние которых соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.10. В школьной раздаточной постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню;
- книга отзывов и предложений.

3.11 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.12. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.13. Режим питания в школе определяется согласно требований СанПиН

3.14. Ежедневное меню утверждается директором школы.

3.15. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном

порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Ответственность за организацию и качество питания учащихся возлагается на директора школы, ответственного за организацию питания школьников, поставщика готовой продукции, кухонную рабочую.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Питание учащихся и педагогических работников организуется на бесплатной, льготной и платной основе.

4.2. Решения о сумме родительской доплаты принимается поставщиком готовой продукции ООО «Дары природы Павловского райпо».

4.3. Организация питания школьников осуществляется согласно заключенного договора с родителями школьников.

4.4. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с Постановлениями администрации муниципального образования Павловский район и приказами управления образования администрации муниципального образования Павловский район.

4.5. Организация питания осуществляется в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.6. Ежедневное меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, общей стоимости вывешиваются в обеденном зале.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.10. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет школьная бракеражная комиссия.

4.11. Работник школьной раздаточной:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день поставщику готовой продукции;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных порций.

5. Организация льготного (бесплатного) питания

5.1. Льготное и бесплатное питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов, предоставляется следующим категориям обучающихся:

- бесплатное питание из средств краевого бюджета всем учащимся 1-4 классов, с учетом фактической посещаемости (завтрак);
- бесплатное питание из средств муниципального бюджета всем учащимся с ограниченными возможностями здоровья, с учетом фактической посещаемости (завтрак и обед);
- бесплатное питание из средств муниципального бюджета всем детям-инвалидам, без статуса ОВЗ, с учетом фактической посещаемости (завтрак и обед);
- выплата компенсации стоимости бесплатного двухразового питания в денежном эквиваленте одному из родителей (законному представителю) ребенка с ОВЗ, получающего образование на дому,
- частичная денежная компенсация удорожания стоимости питания для обучающихся 5-11 классов МБОУ СОШ № 4 им.В.В.Шитика ст.Атаманской и не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детьми-инвалидами, при условии привлечения родительской платы, одному из родителей (законному представителю, опекуну, приемному родителю) обучающегося
- частичная денежная компенсация удорожания стоимости питания педагогическим работникам МБОУ СОШ № 4 им.В.В.Шитика ст.Атаманской.

5.2.За организацию питания данных категорий обучающихся, сбор сведений и документов, несет ответственность классный руководитель и кухонный рабочий.

6. Права и обязанности школьников, родителей и работников.

- 6.1.Каждый имеет право получать горячее питание в школьной столовой.
- 6.2. Каждый имеет право на получение компенсационной выплаты на организацию питания из бюджетных средств.
- 6.3. Учащиеся 1-4 классов имеют право на бесплатное питание (завтрак).
- 6.4. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют право на бесплатное питание (завтрак и обед).
- 6.5.Учащиеся школы обязаны выполнять правила поведения в столовой, соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы.
- 6.6.Учащиеся 8-11 классов обязаны выполнять график дежурства, следить за санитарным состоянием и порядком в столовой.
- 6.7.Родители обучающихся должны своевременно оплачивать услугу питания по безналичному расчету, согласно заключенного договора с ООО «Дары природы Павловского райпо»

7.Учёт и отчётность.

- 7.1.Ежедневный сбор данных по количеству питающихся и учёт количества фактически отпущенных порций осуществляется кухонным рабочим, каждым классным руководителем и оформляется в журнале учета (ведомости питания).
- 7.2.Ежедневно через кухонного рабочего каждым классным руководителем осуществляется заказ (до 1 урока)
- 7.3.Контроль за посещением учащимися столовой и учётом количества фактически отпущенных порций осуществляется классными руководителями.
- 7.4.Каждый классный руководитель оформляет отчёт (табель) для бухгалтерии ООО «Дары природы Павловского райпо» к 3 числу каждого месяца.

8. Контроль организации питания.

- 8.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающей готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 8.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет централизованная бухгалтерия.
- 8.3. Текущий контроль организации питания школьников в школе осуществляют школьная бракеражная комиссия, комиссия родительского контроля, ответственный за организацию питания, комиссия общественного контроля.
- 8.4. Контроль сведений о количестве питающихся, списков льготных категорий учащихся осуществляют классные руководители 1-11 классов.
- 8.5. Состав каждой комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 8.6. Медицинский работник ведёт журнал здоровья.
- 8.7. Бракеражная комиссия ведёт бракеражный журнал по качеству готовой продукции.
- 8.8. По результатам проведённых рейдов, члены комиссии общественного контроля составляют справку (акт).
- 8.9. По результатам работы комиссии родительского контроля оформляется оценочный лист.

9. Порядок организации питания за счет родительских средств.

- 9.1. Ответственный за организацию питания, классные руководители на родительских собраниях должны информировать родителей о возможности получения платного питания.
- 9.2. О возможных изменениях (отказе или замене рационов питания) родители (законные представители) обязаны письменно сообщить за три дня до наступления даты отказа.
- 9.3. Для оказания услуг по организации питания школьников ООО «Дары природы Павловского райпо» заключает договор с родителями (законными представителями) на оказание услуг по питанию.
- 9.4. Оплата питания осуществляется родителями (законными представителями) по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет организации, оказывающей услугу по питанию.
- 9.5. Организация, оказывающая услугу по питанию, может предоставлять в учреждение списки обучающихся, имеющих задолженность по оплате за питание, с целью содействия во взимании родительской платы.
При этом учреждение не отвечает перед организацией, оказывающей услугу по питанию, по обязательствам родителей (законных представителей) обучающихся по оплате за питание.

10. Ответственность сторон

- 10.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

10.2. ООО «Дары природы Павловского райпо» несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

10.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи; своевременное предоставление необходимых документов и их достоверность.
- за своевременную оплату услуги питания (согласно договора).

10.4. Классные руководители несут ответственность за:

- своевременное предоставление списков льготных категорий обучающихся,
- достоверность сведений о ежедневной фактической посещаемости обучающихся,
- ведение табеля учета ежедневного питания обучающихся, в целях контроля целевого расходования бюджетных средств.

10.5. Кухонная рабочая несет ответственность за качественное и своевременное предоставление питания, вес порций, своевременный предварительный заказ блюд, ежедневный учет питания (ведение табеля учета), ежемесячный отчет.

Приложение 3
к приказу по МБОУ СОШ №4
им. В.В. Шитика ст. Атаманской
от 01.09.2022 г. № 274



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 4
им. В.В. Шитика ст. Атаманской
Л.В. Бойко
01.09.2022 год

ПОЛОЖЕНИЕ
« 01 » 09.2022 года №20
ст. Атаманская

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питьевого режима в МБОУ СОШ № 4 имени В.В.Шитика ст. Атаманской (далее - Положение) разработано в соответствии с:
- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 марта 2002 г. № 12 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.1116-02»,
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
 - Уставом МБОУ СОШ № 4 им.В.В.Шитика ст.Атаманской.
- 1.2. Цель: создание в школе благоприятных условий для жизнедеятельности организма ребенка в процессе обучения и внеурочной деятельности и обеспечения обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям.
- 1.3. Настоящее Положение является локальным актом образовательного

учреждения, который определяет порядок, условия организации питьевого режима.

2. Организация питьевого режима

2.1. Согласно санитарным правилам, в образовательном учреждении обеспечивается питьевой режим - свободный доступ обучающихся к питьевой воде, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

2.2. Доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в образовательном учреждении.

2.3. В образовательном учреждении предусмотрены стационарные питьевые фонтанчики.

2.4. Организация питьевого режима с использованием стационарных питьевых фонтанчиков допускается при выполнении следующих требований: конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10см., вода системы централизованного водоснабжения соответствует СанПиН.

2.5. Допускается использование бутилированной воды, с условием ее качества (наличие сертификата соответствия). Вода питьевая должна быть разлита в потребительскую тару, разрешенную в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Маркировка расфасованной воды должна содержать информацию в соответствии с требованиями законодательства. Маркировка расфасованной воды, предназначенной для детского питания, должна содержать информацию по условиям ее применения после вскрытия бутылки. Условия хранения и транспортировки расфасованной воды должны соответствовать требованиям, указанным в нормативной документации изготовителя на готовую продукцию, утвержденную в установленном порядке.

3. Ответственность за организацию питьевого режима

3.1. Ответственность за организацию питьевого режима в столовой несет кухонный рабочий.

3.2. Ответственность за организацию питьевого режима в коридорах на переменах несут дежурные учителя.

3.3. Контроль за реализацией настоящего Положения осуществляет заместитель директора, курирующий вопросы охраны труда и здоровья обучающихся.

3.4. Ответственность за организацию питьевого режима в классе (бутилированная вода, кулер) несет классный руководитель.

Приложение 4
к приказу по МБОУ СОШ №4
им. В.В. Шитика ст. Атаманской
от 01.09.2022 г. № 274

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4 имени Виктора Владимировича Шитика
станции Атаманской



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 4
им. В.В. Шитика ст. Атаманской
Л.В. Бойко

01.09.2022 год

Программа по совершенствованию организации горячего питания в МБОУ СОШ № 4 им. В.В.Шитика ст.Атаманской.

Пояснительная записка

Нормативная база для составления программы:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПин),
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года)
- Уставом МБОУ СОШ № 4 им.В.В.Шитика ст.Атаманской

Актуальность программы

Одной из важных задач школы сегодня является формирование у детей ответственного отношения к своему здоровью. Школьники должны узнать и принять для себя основные принципы здорового образа жизни. Здоровье и развитие школьников во многом зависят от полноценного сбалансированного питания и эффективности его организации в школе, так как именно в школьном возрасте, когда активно формируются привычки, наибольшее значение имеет воспитание навыков рационального питания.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Многие обучающиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы. Обычно это связано с недостаточной информированностью или попустительством со стороны родителей.

Нужно объяснить ребенку, как питание важно для него и его организма. Чтобы учиться хорошо, надо хорошо кушать. А организация полноценного питания во всех школах должна стать приоритетным направлением деятельности школы.

Остается актуальной задача обеспечения горячим питанием всех обучающихся школы, улучшения качества, разнообразия блюд и безопасности питания детей школьного возраста.

Для решения этой задачи был разработан план по совершенствованию качества организации школьного питания в школе, который предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

Работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив, работники столовой

Цель, задачи и сроки реализации Программы

Цель:

обеспечение школьников качественным сбалансированным питанием, совершенствование системы организации питания в образовательном учреждении, способствующей формированию у школьников здорового образа жизни и навыков рационального здорового питания, формирование общей культуры правильного питания.

Задачи:

- Обеспечение всех обучающихся школы сбалансированным горячим питанием.

- Пропаганда здорового питания (проведение классных часов, конкурсов, лекций, дискуссий).
- Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.
- Формирование навыков здорового питания через систему воспитательной работы школы и работу с родителями.
- Внедрение современных методов мониторинга состояния питания.
- Дальнейшее совершенствование материально-технологического оборудования столовой.
- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Формирование культуры питания и навыков самообслуживания.

Срок реализации Программы: 2022-2024 годы.

1 этап Базовый – 2022 год:

- анализ нынешнего состояния;
- планирование реализации основных направлений программы;
- создание условий для реализации программы;
- начало реализации программы.

2 этап Основной - 2023 -2024 годы:

- поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами;
- промежуточный мониторинг результатов
- корректировка планов в соответствии с целями, задачами и промежуточными результатами.

3 этап Заключительный – 2024 год:

- завершение реализации программы;
- мониторинг результатов;
- анализ результатов.

Ресурсное обеспечение Программы

Источниками финансирования Программы являются средства регионального, районного бюджета.

Основные направления реализации Программы

1. Организация и регулирование школьного питания :

- развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;
- организация правильного, сбалансированного питания детей;
- обеспечение доступности, безопасности и эффективности школьного питания;
- оказание социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.

- Пропаганда здорового питания (проведение игр, конкурсов, лекций, акций, классных часов).

- Пропаганда здорового питания на родительских собраниях.
- Третий классный час в месяц посвятить вопросам горячего питания, охране здоровья, активному образу жизни.
- В библиотеке создать электронный банк данных по вопросам здорового питания, здорового образа жизни.
- Проводить дни здоровой пищи.
- Создать систему поэтапного формирования компетентностей учащихся по вопросам здорового питания.

3. Укрепление материально-технической базы школьной столовой предусматривает:

- оснащение недостающим технологическим оборудованием школьного пищеблока,
- совершенствование дизайна школьной столовой.

Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.

Выполнение Программы по совершенствованию организации горячего питания в МБОУ СОШ № 4 позволит школе достигнуть следующих результатов:

- улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.

План мероприятий программы:

1. Организация питания школьников в школьной столовой.
2. Контроль за санитарным состоянием обеденного зала.
3. Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)
4. Проведение родительских собраний в течение учебного года.
5. Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте.
6. Анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой.
7. Проведение классных часов в течение учебного года.

№ п/п	Мероприятия	классы	сроки	Ответственные
I. Работа с педагогическим коллективом				
1.	Организация питания школьников: - подготовка приказа по школе; - составление графика питания; - составление графика дежурства учителей и учащихся в столовой.	1-11	август	Гурова Е.В.
2.	Рассмотрение вопросов об	1-11	август	классные

	организации питания школьников на совещаниях при директоре, МО классных руководителей. Информационно – разъяснительная работа по организации бесплатного питания учащихся 1-4 классов; об организации 100% питания школьников.			руководители
3.	Информационно – разъяснительная работа по организации питания учащихся из многодетных семей, учащихся с ОВЗ. Оформление личных дел.	1-11	август	Гурова Е.В.
4.	Размещение информации по организации питания на школьном сайте.	1-11	август	Гурова Е.В.
5.	Размещение на школьном сайте телефонов Горячей линии по организации питания школьников. Распространение ссылок на размещение среди педагогов.	1-11	август	Гурова Е.В.
6.	Заседания профсоюзного комитета с рассмотрением вопроса об организации питания работников школы.	члены ПК	август	Левченко Л.В.
7.	Тематический контроль «Организация питания школьников».	1-11	сентябрь	Гурова Е.В.
8.	Организация и проведение С – витаминизации школьников.	1-11	в течение года	ООО «Дары природы Павловского райпо»
9.	Оформление уголка потребителя	1-11	август	Гурова Е.В.
10.	Организация 100 % горячего питания школьников.	1-11	в течение года	классные руководители
11.	Организация и проведение классных часов, внеклассных мероприятий, уроков, Дней здоровья на тему здорового питания.	1-11	в течение года	классные руководители
12.	Организация питания работников школы.	-	в течение года	Гурова Е.В.
13.	Рассмотрение вопросов организации горячего питания школьников на заседании МО классных			Гурова Е.В.

	руководителей: 1. Расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирование готовности соблюдать эти правила. 2. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания.		сентябрь март	
14.	Организация работы школьной комиссии по контролю за организацией питания (учащиеся, педагоги, родители) и комиссии родительского контроля	-	в течение года	Гурова Е.В.
15.	Организация работы бракеражной комиссии	-	в течение года	Гурова Е.В.
II. Работа с родителями				
16.	Решение вопроса об организации питания школьников на классных родительских собраниях.	1-11	август октябрь	классные руководители
17.	Заключение договоров ООО «Дары природы Павловского райпо» с родителями школьников.	1-11	сентябрь	классные руководители
18.	Рассмотрение вопросов об организации питания школьников на общешкольных родительских собраниях и заседаниях общешкольного родительского комитета «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	1-11	август	администрация
19.	Проведение индивидуальной информационно-разъяснительной работы по вопросам организации полноценного горячего питания школьников, организации питания детей из многодетных семей, детей с ОВЗ (документация личного дела)	1-11	август-сентябрь	классные руководители
20.	Информирование родителей по вопросам здорового питания с использованием буклетов, информационных стендов.	1-11	август-сентябрь	классные руководители
21.	Классные родительские собрания: «Организация питания школьников» «Заключение договоров и оплата питания»	1-11	сентябрь декабрь февраль апрель	классные руководители

	«Как сберечь здоровье школьников» «Формирование навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни. «Предупреждение заболеваний ЖКТ и сохранение здоровья школьников»».			
22.	Работа комиссии общественного контроля, родительского контроля по проверке организации питания школьников.	1-11	в течение года	Мальцева О.Н. Жукова Н.В.
23.	Проведение бесед по вопросам здорового питания.	1-11	в течение года	классные руководители
24.	Знакомство со стендовым материалом на уголке потребителя.	1-11	в течение года	классные руководители
25.	Тематическая выставка в библиотеке.	1-11	в течение года	Шуляк И.Ю.
26.	Участие в конкурсах по теме здорового питания школьников	3-4	в течение года	классные руководители
27.	Встреча со специалистами Атаманской амбулатории «Организация полноценного питания – залог успешной учебы»	1-11	сентябрь январь	Редькина А.В.
28.	Проведение бесед по вопросам естественной и искусственной С – витаминизации школьников.	1-11	в течение года	классные руководители
III. Работа с учащимися				
29.	Участие в конкурсах по теме здорового питания школьников	1-4	в течение года	классные руководители
30.	Посещение тематической выставки в библиотеке.	1-11	в течение года	Шуляк И.Ю.
31.	Беседы «Правила и культура поведения учащихся в столовой и во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований. Дежурство в столовой».	1-11	ежемесячно	классные руководители
32.	Проведение конкурсов рисунков, плакатов, стихов на тему здорового питания.	1-11	февраль апрель	классные руководители
33.	Проведение бесед по вопросам естественной и искусственной С – витаминизации	1-11	ежемесячно	классные руководители
34.	Акции «Кухни мира»	1-11	ноябрь июнь	классные руководители

35.	Классный час «Твоё здоровье в твоих руках»	1-4	сентябрь	классные руководители
36.	Классный час «Как следует питаться»	5-11	сентябрь	классные руководители
37.	Лекция, классный час «Культура здорового питания»	1-11	октябрь февраль	Редькина А.В. классные руководители
38.	Классный час «О чём может рассказать упаковка»	1-11	ноябрь	классные руководители
39.	Классный час «Гигиена питания»	1-11	декабрь	классные руководители
40.	Классный час «Предупреждение заболеваний ЖКТ и сохранение здоровья»		январь	классные руководители
41.	Классные часы и работа экспозиции «Традиции питания»	1-11	март	классные руководители
42.	Классный час «О правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья».		апрель	классные руководители
43.	Классный час «Правильное питание как составная часть здорового образа жизни».		май	классные руководители
44.	Встреча со специалистами Атаманской амбулатории «Организация полноценного питания – залог успешной учебы»	1-11	сентябрь январь	Редькина А.В.
45.	Проведение бесед на темы: - «Режим питания. Правила поведения за столом» - «Здоровое питание»; - «Здоровое питание и распорядок дня современного школьника»; - «Витамины в жизни школьника»; - «Питание и здоровье»; - «Обработка пищевых продуктов перед употреблением. Правила ухода за посудой»; - «Пищевые риски, продукты, опасные для здоровья»; - «Болезни, передаваемые через пищу»; -«Правила хранения продуктов и готовых блюд».		сентябрь октябрь ноябрь декабрь январь февраль март апрель май	классные руководители