Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Майская гимназия Белгородского района Белгородской области»

### П Р И К А З

### 09.01.2020г. № 01

**Об организации питания**

**обучающихся**

**МОУ «Майская гимназия»**

На основании приказа Управления образования администрации Белгородского района от 16.01.2020г № 49 «Об организации горячего питания учащихся общеобразовательных учреждений Белгородского района Белгородской области в 2019-2020 учебном году», с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в гимназии, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с перспективным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в 2019-2020 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. В соответствии с контрактом между МОУ «Майская гимназия» и ООО «Фабрика социального питания» №0126300029119000861.2019.02 от 9 января 2020 г. «Об организации услуг по организации питания обучающихся» с 9 января 2020г. возложить организацию питания обучающихся на ООО «Фабрика социального питания»:

1.1.1. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с графиком питания (учитывая режим работы учреждения), согласованным с МОУ «Майская гимназия» (в дальнейшем Заказчик) не позднее, чем за один рабочий день до начала оказания услуги.

1.1.2. Предоставить услуги по организации питания в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью вышеуказанного контракта.

1.1.3. В день начала оказания услуг по контракту ООО «ФСП» (в дальнейшем Исполнитель) обязан предоставить и согласовать с руководителем муниципального общеобразовательного учреждения и территориальным органом Роспотребнадзора примерное меню на период не менее двух недель, разработанное в соответствии с техническим заданием.

1.1.4. Осуществлять питание в соответствии с согласованным двухнедельным меню рационов питания.

1.1.5. Предоставлять ежедневно Заказчику для утверждения меню рационов питания.

1.1.6. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и/или уполномоченного лица учреждения.

1.1.7. Обеспечить процесс приготовления и раздачи пищи на базе пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

1.1.8. Производить раздачу готового питания на базе пищеблока.

1.1.9. Обеспечить приготовление горячего питания с использованием продуктов, закупаемых Исполнителем самостоятельно и отвечающим требованиям ГОСТа.

1.1.10. Обеспечивать поддержание санитарного порядка в соответствии с СанПиН 2.3.2.1940-05.

1.1.11. После приема пищи Исполнитель обязан обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.1.12. Обеспечить безопасную эксплуатацию оборудования пищеблока, в т.ч. соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил. При нарушении Исполнителем требований законодательства, на него может быть возложена административная, материальная и иная ответственность.

1.1.13. Вести журнал учета оказанных услуг.

1.1.14.Ежемесячно, в срок не позднее 3 числа месяца, следующего за отчетным, производить по акту сдачу - приемку оказанных услуг.

1.1.15. Обеспечить технологический процесс приготовления, раздачи пищи необходимым инвентарем и расходными материалами.

1.1.16. Разработать и осуществить совместно с администрацией общеобразовательного учреждения мероприятия по совершенствованию культуры обслуживания, актуальным проблемам развития системы школьного питания.

1.1.17. Организовать по требованию Заказчика приготовление диетического питания для обучающихся согласно медицинским справкам.

1.1.18. Совместно с администрацией общеобразовательного учреждения и ответственными специалистами управления образования обеспечить контроль за качеством пищи в соответствии с Регламентом, утвержденным Постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области» (далее – Постановление Правительства Белгородской области от 09.11.2015 года № 399-пп).

1.1.19. Исполнитель не вправе реализовывать в качестве дополнительного питания продукции, не согласованной территориальным управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.1.20. Устранять недостатки, выявленные Заказчиком при оказании услуг. Расходы, связанные с устранением недостатков, несет Исполнитель.

1.1.21. Оказывать услуги в полном объеме и в сроки, предусмотренные контрактом.

1.1.22. Ежедневно соблюдать нормы санитарного содержания пищеблока и санитарной обработки инвентаря и предметов производственного окружения, моющими и дезинфицирующими средствами за счет Исполнителя.

1.1.23. При отпуске готовой продукции (блюд) отгрузка сопровождается заборным листом, в котором указывается наименование продукции, выход порции, цена за единицу продукции, время отпуска, количество отпущенных порций. Заборный лист подписывается представителями Исполнителя и Заказчика.

1.1.24. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.4.5.2409-08). Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

1.1.25. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с действующими СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.1.26. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

1.1.27. Поддерживать оборудование Заказчика в исправном состоянии, замену или ремонт вышедшего из строя оборудования по вине Исполнителя производить за счет Исполнителя.

1.1.28. После окончания срока оказания услуг вернуть по акту помещения, оборудование и посуду (инвентарь) Заказчику.

1.1.29. Использовать предоставленные для организации питания помещения, оборудование, посуду (инвентарь) только по прямому назначению – для организации питания.

1. Организовать для детей из многодетных семей бесплатное двухразовое горячее питание на сумму 77 рублей в день на одного обучающегося, за счет средств областного бюджета. В случае превышения фактически сложившейся стоимости обеда для указанной категории обучающихся осуществляется доплата за счет средств муниципального бюджета.
2. Обеспечить всех школьников 1-11 классов ежедневным питанием (горячий молочный завтрак) на сумму 50 рублей в день на одного обучающегося за счет средств муниципального бюджета (для детей из многодетных семей за счёт средств областного бюджета).
3. Обеды оплачиваются родителями исходя из сложившейся стоимости питания (55 руб).
4. Утвердить список детей из многодетных семей на льготное питание (приложение 1).
5. Обеспечить бесплатным двухразовым горячим питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) и детей-инвалидов с ОВЗ за счет средств муниципального бюджета (приложение2).
6. Утвердить график приема пищи обучающимися гимназии (приложение 4).
7. Довести охват двухразовым горячим питанием обучающихся:

- социально незащищенных категорий (многодетные, обучающиеся с ОВЗ, дети-инвалиды с ОВЗ) – 100%;

- младшего звена – не ниже 80%;

- среднее и старшее звено - не ниже 50%.

1. Социальному педагогу Асташкиной А.Б. контролировать выдачу пайков учащимся гимназии, получающим образование на дому на сумму 50 рублей на одного обучающегося за счет средств муниципального бюджета.
2. Социальному педагогу Асташкиной А.Б. организовать выдачу сухих пайков детям, имеющим статус, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, на сумму 105 рублей в день на одного обучающегося за счет средств муниципального бюджета в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 (за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПин) (приложение 3).
3. Медицинской сестре гимназии Смородине О.В., классным руководителям 1-11 классов выявлять детей, не употребляющих молочную продукцию и мёд по медицинским показаниям, вести строгий учет потребления молока и мёда в соответствии с медицинскими рекомендациями.
4. Заместителю директора Шкарупа Е.В., классным руководителям, организовать просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образы жизни (конкурсы, викторины, семинары, классные часы и др.), оформление и систематическое обновление разделов «Школьное питание», школьных уголков на сайте гимназии.
5. Назначить ответственным за организацию питания по работе в ИСОУ «Виртуальная школа» «Учет питания» Шипулину Людмилу Алексеевну.
6. Активизировать в гимназии работу общественного контроля (с привлечением родительской общественности) за организацией и качеством питания обучающихся.
7. Включить в бракеражную комиссию:

- заместителя директора Шукшину Л.С. - председатель комиссии;

- заведующая столовой ООО «Фабрика социального питания» Некрасова О.И. - член комиссии (по согласованию);

- медсестра (Смородина О.В., Насонова И.В. (посменно)) - член комиссии.

1. Бракеражной комиссии осуществлять работу в соответствии с положением о бракеражной комиссии.
2. Медицинскую сестру Смородину О.В. (в случаи ее отсутствия – Насонову И.В.) назначить ответственной за ведение:

- журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

1. Назначить ответственным за организацию питания и реализацию областных целевых программ «Школьное молоко», «Школьный мёд» заместителя директора Шукшину Л.С.
2. Классным руководителям 1-11 классов для организации питания обучающихся необходимо:

19.1. Делать предварительный заказ (на следующий учебный день) в ИСОУ «Виртуальная школа» до 10-00 час. (1-2 смена).

19.2. Предоставлять заявку в столовую гимназии (талон на питание (приложение 1) на текущий учебный день и вносить в ИСОУ «Виртуальная школа» информацию о точном количестве питающихся обучающихся на текущий день, соответствующую данным талона на питание:

I смена - до 10:00 час.

II смена - до 15:00 час.

19.3. Предусматривать в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносить на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

19.4. Вносить на обсуждение на заседаниях родительского комитета, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

19.5. Сопровождать учащихся своего класса в столовую для организованного приема пищи;

1. Старшему вожатому Иванчихиной В.В., учителю Шатило Р.А. организовать оформление и систематическое обновление разделов «Школьное питание» и «Здоровое питание» на сайте гимназии.
2. Медицинской сестре гимназии (Смородина О.В., Насонова И.В. (посменно)):

 - следить за соблюдением Санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследование учащихся для выявления нуждающихся в диетическом питании;

- присутствовать при закладке продукции на завтрак, обед, полдник.

1. Утвердить форму талона на питание (приложение 5)
2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

