РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4» городского округа город Шарья
(МБОУ СОШ №4)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

«31» августа 2022 г. № 267

г. Шарья

«Об организации питания и контроля качества питания в МБОУ СОШ №4»

В целях укрепления здоровья обучающихся, их социальной поддержки, создания условий для осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся, формирования навыков правильного питания, увеличения охвата учащихся горячим питанием, с целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся в МБОУ СОШ №4

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Прохоренко Н.Н., социального педагога, ответственным за организацию питания обучающихся 1-11 классов МБОУ СОШ №4, в том числе за организацию питания отдельных категорий обучающихся 5 – 11-х классов.
2. Прохоренко Н.Н.., социальному педагогу:

2.1. Два раза в год: на 1 сентября и на 1 января формировать и утверждать директором списки малообеспеченных (малоимущих) семей и отдельных категорий, обучающихся 5 – 11-х классов, имеющих право на льготное питание и согласовывать их с управлением образования администрации городского округа город Шарья.
2.2. Ежемесячно формировать и утверждать директором дополнительные списки малообеспеченных (малоимущих) семей и отдельных категорий, обучающихся 5 – 11-х классов, имеющих право на льготное питание и согласовывать их с управлением образования администрации городского округа город Шарья в срок до 5-го числа.
2.3. Организовать сбор и хранение (сроком не менее 3-х лет) вторых экземпляров табелей учета питающихся, передаваемых в МАУ «Комбинат школьного питания».
2.4.Организовать сбор и хранение (сроком не менее 3-х лет) пакета документов для постановки отдельной категории учащихся на льготное питание.
2.5. Своевременно размещать актуальную информацию по организации питания на официальном сайте МБОУ СОШ №4.
3. Классным руководителям 1 – 11 классов:
3.1.Организовать взаимодействие с родителями (законными представителями) учащихся:

- для получения письменного заявления на обеспечение горячим питанием (завтраком или обедом) в соответствии с установленной формой;
- для составления договора об оказании услуг по предоставлению питания отдельным категориям обучающихся, проживающих в семьях, в которых среднедушевой доход семьи не превышает величины прожиточного минимума на душу населения, установленной в Костромской области.

3.2.Информировать письменно родителей (законных представителей) об изменении размера стоимости питания, исключения из категории малообеспеченных семей.
4. Утвердить форму Акта отбора и контрольного взвешивания готовых блюд бракеражной комиссией (приложение 1).
5. Создать независимую общественную комиссию по контролю за качеством и организацией горячего питания в МБОУ СОШ №4 в составе:

- Прохоренко Н.Н., социальный педагог, ответственный за организацию питания в школе;

- Созинова И.С., медицинская сестра ОГБУЗ «Шарьинская ОБ им. Каверина В.Ф.»
- Одинцова Н.В., член общешкольного родительского комитета от 8 «а» класса;
- Карбасова И.А, председатель управляющего совета от 7 «а» класса;

6. Утвердить форму Акта проверки организации питания в столовой МБОУ СОШ №4 (приложение 2).
7. Прохоренко Н.Н., ответственному за организацию питания обучающихся школы, ежемесячно осуществлять контроль с составлением акта за качеством и организацией горячего питания учащихся МБОУ СОШ №4.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

- Приложение: 1. Акт отбора и контрольного взвешивания готовых блюд бракеражной комиссией – 1 листе в 1 экземпляре;
  2. Акт проверки организации питания в столовой МБОУ СОШ №4 – на 1 листе в экземпляре.

И.о.директора Н.Е. Семенова

Приложение № 1 к приказу от 31. 08. 2022 года № 267

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4» городского округа город Шарья Костромской области
(МБОУ СОШ №4).

АКТ № _____
отбора и контрольного взвешивания готовых блюд

от…… **…..20 …… года в ……..часов ……минут**
(время)

Комиссия в составе: Прохоренко Н.Н.., член бракеражной комиссии;
Созинова И.С. – медицинская сестра ОГБУЗ «Шарьинская ОБ им. Каверина В.Ф.»;

_____

_____

В присутствии:

_____

_____

_____

Произвели отбор блюд в момент ……

в соответствии с дневным меню на ……..…..для учащихся ……..... классов.

Произвели контрольное взвешивание готовых блюд:

№ /п	наименование блюда	кол-во порций	выход по меню (грамм)	фактически при взвеши-вании (грамм)	отклонение от нормы (+/-) (грамм)	нормы прил. 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Комиссия:._____ /_____/
_____ /_____/
_____ /_____/

Ознакомлены: _____ /_____/

Приложение N3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах).

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	**150 - 200**	**200 - 250**
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	**60 - 100**	**100 - 150**
Первое блюдо	150-180	180-200	**200 - 250**	**250 - 300**
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	**90 - 120**	**100 - 120**
Гарнир	110-120	130-150	**150 - 200**	**180 - 230**
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	**180 - 200**	**180 - 200**
Фрукты	95	100	**100**	**100**

Приложение № 2 к приказу от 29.08. 2022 года № 260/1

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4» городского округа город Шарья Костромской области (МБОУ СОШ №4).

АКТ № _____
проверки организации питания в столовой МБОУ СОШ №4

от «___»_____20____ года в_____часов _____минут
(время)

Комиссия в составе:

_____

_____

_____

_____

В присутствии

_____

В результате осмотра пищеблока и контрольного взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Санитарное состояние пищеблока – соответствует / не соответствует.
- Технологическое и холодильное оборудование – исправно / не исправно.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается / не соблюдается.
- Наличие меню – есть / нет.
- Меню соответствует / не соответствует примерному цикличному меню.
- Нарушения в зале приёма пищи выявлены / не выявлены.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме.
- Вкусовые качества блюд соответствуют / не соответствуют предъявляемым требованиям.

Контрольное взвешивание готовых блюд:

№ п/п	наименование блюда	кол-во порций	выход по меню (грамм)	фактически при взвешивании (грамм)	отклонение от нормы (+/-) (грамм)	требование к температуре блюда	фактическая температура блюда
1							
2							
3							
4							
5							

- Объёмы готовых блюд на выходе - соответствуют / не соответствуют объёмам, заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима подачи блюд – соблюдается / не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутыми / съели более половины / съели всё.

- Суточная проба - имеется / не имеется (за……(срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции – имеется / не имеется.
- Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся в столовую.

Замечания и рекомендации по проверке:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Члены комиссии:

_____/ _____/
_____/ _____/
_____/ _____/
_____/ _____/

Ознакомлена:
_____/ _____/

С приказом от 29.08 2022 года № 260/1 ознакомлены

№ п/п	Ф И О учителя	подпись
1.	Прохоренко Н.Н.	
2.	Созинова И.С.	
3.	Леонтьева Е.А.	
4.	Криницына И.О.	
5.	Слубская Н.А.	
6.	Игумнова О.В.	
7.	Пищалина Н.В.	
8.	Кулёва А.В.	
9.	Кучина Н.Н.	
10.	Замашкина М.А.	
11.	Рябкова И.Е.	
12.	Цветкова А.В.	
13.	Латухина Е.А.	
14.	Петухова Л.В.	
15.	Мурашкина Л.В.	
16.	Герсимова О.В.	
17.	Соколова Т.А.	
18.	Киреева Е.Ю.	
19.	Карбасова И.А.	
20.	Одинцова Н.В.	