

Комитет по образованию Администрации
Муниципального образования «Город Майкоп»

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 34»
(МБОУ «Лицей № 34»)*

ПРИКАЗ

от 01.09.2022 г.

№ 16

**Об обеспечении бесплатным горячим питанием учащихся МБОУ «Лицей
№ 34»**

В соответствии с Постановлением Администрации муниципального образования «Город Майкоп» от 02.07.2021 № 710 «Об утверждении Положения об организации и определении порядка предоставления питания учащимся в организациях муниципального образования «Город Майкоп», осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования» (далее - Порядок), приказом Министерства образования и науки Республики Адыгея от 01.09.2022 № 1592 «О внедрении меню школьных завтраков, обедов и полдников для возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и установлении размера оплаты горячего питания школьников (завтрак, обед и полдник) на 2022 - 2023 учебный год в общеобразовательных организациях Республики Адыгея», приказом Комитета по образованию Администрации муниципального образования «Город Майкоп» от 01.09.2022 № 435 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием учащихся в организациях муниципального образования «Город Майкоп», осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования в 2022-2023 учебном году»,

приказываю:

1. Внедрить меню школьных завтраков, обедов и полдников (в соответствии с разделом VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20) для возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше в соответствии с десятидневным меню школьных завтраков, обедов и полдников для возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше) с 01.09.2022 г.
2. Организовать питание обучающихся: с ограниченными возможностями здоровья, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей-инвалидов, детей из малообеспеченных семей, детей из многодетных семей, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации и осваивающих образовательные программы начального общего образования во время образовательного процесса, за исключением каникулярных, выходных и праздничных дней, а также дней, пропущенных по болезни и по уважительной причине.

3. Установить единую стоимость горячего питания за счет бюджетных ассигнований для обучающихся лица на 2022-2023 учебный год с 01.09.2022 года в размере:

Наименование услуги	Стоимость продуктового набора	Сумма торговой наценки (30%)	Окончательная стоимость питания
Завтраки обучающихся 1-4 классов	70,88	21,26	92,14
Завтраки обучающихся 5-11 классов	78,19	23,46	101,65
Обеды обучающихся 1-4 классов	93,37	28,01	121,38
Обеды обучающихся 5-11 классов	99,46	29,84	129,30
Полдники обучающихся 1-4 классов	31,73	9,52	42,25
Полдники обучающихся 5-11 классов	31,73	9,52	42,25

4. Назначить ответственными за организацию питания в МБОУ «Лицей № 34» в 1-4 классах - Камагаеву Н.Н., учителя начальных классов, в 5-11 классах - Малыхину И.А., педагога-психолога.
5. Ответственным за организацию питания в лицее:
- составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать;
 - своевременно оформлять необходимую документацию;
 - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.
6. Предоставить обучающимся 1-4 классов горячее питание (завтраки) за счет бюджетных средств. (Приложение 1)
7. Предоставить обучающимся ОВЗ горячее питание (завтраки, обеды) за счет бюджетных средств. (Приложение 2)
8. Утвердить список обучающихся 5-11 классов, питающихся за счет бюджетных средств (Приложение 3). Остальным обучающимся рекомендовать осуществлять горячее питание за счет родительских средств.
9. Утвердить график питания обучающихся лица (Приложение 4).
10. Утвердить Программу по осуществлению контроля организации питания обучающихся (Приложение 5).
11. Классным руководителям, ответственным за организацию питания учащихся класса:
- обеспечить инструктаж учащихся о правилах поведения в школьной столовой;

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания учащихся их родителям (законным представителям);
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся;
- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей (законных представителей); не допускать вход в столовую учащихся и работников лица в верхней одежде;
- запрещать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.

12. Кулову З.М., заместителю директора по административно-хозяйственной работе, обеспечить контроль за:

- санитарно-гигиеническим и дезинфекционным режимом в столовой;
- исправностью технологического оборудования;
- применением разрешенной к использованию посуды и мебели;
- наличием маркировки кухонного и уборочного инвентаря.

13. Считать утратившим силу приказ МБОУ «Лицей № 34» от 31.01.2022 № 112/1 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием учащихся МБОУ «Лицей № 34» в 2021-2022 году»».

14. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Хомякову О.В.

Директор МБОУ «Лицей №34»



О.А. Черников

С приказом ознакомлены:

« 01 »	<u>09</u>	2022 г.		Хомякова О.В.
« 01. »	<u>09</u>	2022 г.		Кулов З.М.
« 01 »	<u>09</u>	2022 г.		Камагаева Н.Н.
« 01 »	<u>09</u>	2022 г.		Малыхина И.А.

**График питания учащихся МБОУ «Лицей №34»
(завтраки)**

Класс	Время	№ перемены
1-а, 1-б, 1-в, 1-г, 1-д, 2-а, 2-б, 2-г	9.10	I
2-в, 3-а, 3-б, 3-в, 3-г, 4-а, 4-б, 4-в, 4-г	10.00	II
5 а, 5 б, 5 в, 5 г, 6 а, 6 б, 6 в, 6 г, 6 с, 7 а, 7 б, 7 в, 8 а, 8 б, 8 г	10.00	II
9 а, 9 б, 9 в, 10 с, 10 и, 11 а, 11 б, 11 в	10.55	III

**График питания учащихся МБОУ «Лицей №34»
(обедаы)**

Класс	Время	№ перемены
1-2	12.40	V
5-11	12.40	V
3-4	13.40	VI

**Программа
по осуществлению контроля организации питания учащихся
МБОУ «Лицей № 34» на 2022-2023 учебный год**

№ п.п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоку продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право продовольствия	При заключении договоров	Руководитель ОО	Договор с предприятием питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

**IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов
(сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)**

4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Журнал температурного режима

V. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
-----	---	-----------	--	---------------------

VI. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль

VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания, журнал здоровья
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. График генеральных уборок помещений

VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	График приема пищи