

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №94»
Ленинского района г. Саратова**

ПРИКАЗ

«17» августа 2023 г.

№ 205

**Об организации питания обучающихся
и дополнительного питания молоком
учащихся 1 - 4 классов в МОУ «СОШ № 94»
в 2023 – 2024 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом председателя комитета по образованию администрации муниципального образования «Город Саратов» от 20.07.2023 № 528 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях муниципального образования «Город Саратов» в 2023/2024 учебном году», приказа отдела образования администрации Ленинского района от 15.08.2023 г. № 27 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях Ленинского района города Саратова в 2023-2024 учебном году», в целях создания условий для рационального питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 01.09.2023 года ответственного за организацию питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94» заместителя директора по УР Гордееву С.А.
2. Назначить ответственного за проведение ежемесячного мониторинга питания обучающихся и предоставления информации по результатам мониторинга (до 18 числа каждого месяца) в отдел образования администрации Ленинского района ОМ «Город Саратов» заместителя директора по УР Гордееву С. А.
3. Заместителю директора по АХЧ Дмитриеву А. А.:
 - 3.1. до 31 августа 2023 года обеспечить проведение необходимых мероприятий по приведению школьного пищеблока в соответствие с требованиями санитарных норм и правил;
 - 3.2. до 31 августа 2023 года обеспечить проведение закупочных процедур в соответствии с Федеральными законами от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и заключение договоров об организации питания;
 - 3.3. до 31 августа 2023 года обеспечить заключение договора об организации школьного питания;
 - 3.4. обеспечить 3-х месячный запас моющих и дезинфицирующих средств в школьной столовой.
4. Рекомендовать зав. производством школьной столовой в течение всего учебного года использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся, проводить профилактику йододефицитных состояний у обучающихся.
5. Заместителю директора по УР Гордеевой С. А.:

- 5.1. осуществлять контроль за внесением данных в электронную столовую классными руководителями;
 - 5.2. осуществлять контроль за использованием работниками столовой специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся, проведением профилактики йододефицитных состояний у обучающихся;
 - 5.3. провести необходимую работу по организации питания обучающихся из льготной категории, социально незащищенных семей, нуждающихся в возмещении части стоимости питания;
 - 5.4. организовать бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому, а также случаев замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией;
 - 5.5. организовать бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых будет организовано на дому, а также провести необходимую работу в случае замены бесплатного двухразового питания денежной компенсации;
 - 5.6. с 1 сентября 2023 года организовать количество приемов пищи в зависимости от режима работы и графика питания в МОУ «СОШ № 94»;
 - 5.7. в течение учебного года организовывать проведение тематических мониторингов по организации питания обучающихся.
6. Утвердить график питания обучающихся на 2023-2024 учебный год:

1 смена

Класс	Время	Место в школьной столовой	Ответственный (дежурный) учитель
2а	9.25 – 9.45	1 ряд	Вуек Н.В.
2в	9.25 – 9.45	2 ряд	Васякина Н.Ф.
2б	9.25 – 9.45	3 ряд	Свиридова Е.В.
1а	10.25 – 10.45	1 ряд	Гордеева С.А.
1б	10.25 – 10.45	2 ряд	Калужская Е.А.
1в	10.25 – 10.45	3 ряд	Поминова Н.В.
5а	11.20 – 11.40	1 ряд	Кузнецова Е.В.
5б	11.20 – 11.40	2 ряд	Чункасова М.С.
5в	11.20 – 11.40	3 ряд	Игошина Н.Е.
8-е, 10-е классы	12.15 – 12.35	Горячее питание - 1, 3 ряд Буфет - дополнительная столовая	классные руководители 8, 10 классов
9-е, 11-е классы	12.15 – 12.35	Горячее питание - 1, 3 ряд Буфет - дополнительная столовая	классные руководители 9, 11 классов

2 смена

Класс	Время	Место в школьной столовой	Ответственный учитель
ГПД	13.00	1 ряд	Шиповская В.В.
4а	14.10 – 14.30	1 ряд	Самсонова С.Н.
4б	14.10 – 14.30	2 ряд	Белокурова И.А.
4в	14.10 – 14.30	3 ряд	Дегтярева Ю.В.
3а	15.10 – 15.30	1 ряд	Чернова Е.В.
3б	15.10 – 15.30	2 ряд	Скуднова О.Ю.
3в	15.10 – 15.30	3 ряд	Солодовникова Н.А.
6а	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Рылькова В.Г.
6б	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Арюшина Т.А.
6в	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Соболева Н.Н.
7а	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Гуйо О.С.
7б	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Давыдкина А.А.

7в	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Чекмарева А.С.
ГПД	16.30	1 ряд	Шиповская В.В.

7. Для ежедневного мониторинга качества приготовления пищи создать бракеражную комиссию в составе:
 - Гордеева С.А. – заместитель директора по УВР
 - Чернова Е.В. – учитель
 - Белокурова И.А. - учитель
 - медицинский работник ГУЗ «СЦГДП»: медицинская сестра, другой работник, заменяющий врача или медицинскую сестру (по согласованию с ГУЗ «СЦГДП»)
 - Жалмамбетова О.С. – работник пищеблока, заведующая производством
8. Рекомендовать осуществлять отбор суточной пробы работнику пищеблока.
9. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб рекомендовать осуществлять медицинскому работнику.
10. Осуществлять закладку продуктов на завтрак, обед, полдник в присутствии медицинских работников или члена бракеражной комиссии.
11. При отсутствии медицинского работника контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществлять дежурному администратору МОУ «СОШ № 94».
12. Ежедневно перед началом работы медицинскому работнику проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. В случае отсутствия медработника, допуск к работе осуществляет директор школы. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносить в «Журнал здоровья».
13. Согласовать и утвердить 10-ти дневное меню для учащихся 7 – 11 и 12 – 18 лет отдельно, меню для обучающихся начальной школы, получающих бесплатное питание, меню для обучающихся 5-11-х классов льготной категории учащихся.
14. Утвердить режим работы школьной столовой:

День недели	Время работы столовой
Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	с 8.00 до 17.00
Суббота	с 8.00 до 14.00
Воскресенье	Выходной день

15. Утвердить паспорт пищеблока МОУ «СОШ № 94» (приложение 1).
16. Возложить ответственность за исправность технологического оборудования на пищеблоке на заместителя директора по АХЧ Дмитриева А.А.
17. Возложить ответственность за получение молока для обучающихся 1 – 4 классов МОУ «СОШ № 94» от поставщика, выдачу молока классным руководителям согласно списку присутствующих учащихся на заместителя директора по АХЧ Дмитриева А. А.
18. За выдачу непосредственно молока обучающимся и ведением табеля получения молока обучающимися определить ответственными классных руководителей:

1а	Гордеева Светлана Александровна
1б	Калужская Екатерина Андреевна
1в	Поминова Надежда Владимировна
2а	Вуек Наталия Вячеславовна
2б	Васякина Наталья Федоровна
2в	Свиридова Елена Владимировна
3а	Чернова Елена Викторовна
3б	Скуднова Оксана Юрьевна
3в	Солодовникова Наталья Алексеевна
4а	Самсонова Светлана Николаевна
4б	Белокурова Ирина Александровна
4в	Дегтярева Юлия Вячеславовна

19. Классным руководителям 1 – 11 классов:

- вносить данные по питающимся обучающимся в «Электронную столовую» согласно категории льготы;
- осуществлять ежедневный контроль и учет за получением бесплатного питания, в том числе двухразового, и возмещения части стоимости питания (5 – 11 классы) обучающимися, ежедневно заполнять табель питания на присутствующих в школе обучающихся;
- отправлять ежедневную заявку на питание учащихся посредством интернетресурса «Школьная карта», приложение «Электронная столовая»;
- осуществлять личный контроль за приемом пищи обучающимися в школьной столовой на отведенной для класса перемене;

20. Заместителю директора по АХЧ Дмитриеву А.А.:

- осуществлять хранение пакетированного молока;
- вести необходимую документацию для учета молочной продукции;
- при заявке молока ежемесячно производить корректировку заказа в меньшую сторону;
- ежемесячно проводить мониторинг потребления молока обучающимися 1 – 4 классов и предоставлять данные в отдел образования администрации Ленинского района муниципального образования «Город Саратов».

21. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «СОШ № 94»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 94"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г.
САРАТОВА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 94"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г.
САРАТОВА

Р.Р. Овсенов

**ПАСПОРТ пищеблока
Муниципального образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа
№94»**

Адрес МОУ «СОШ № 94

Саратовская область, г. Саратов, проспект им. 50 лет Октября,
д. 75

Телефон

8 (845-2) 67-07-10

Расчетная вместимость школы

475 человек в одну смену

Фактическое количество детей

896 человек (в 2 смены)

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	да/нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3	Буфет-раздаточная	да
4	Буфет	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
4. Водоотведение	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	да

3. Для перевозки продуктов питания используется

№ п/п	Транспорт	
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
5	Специализированный транспорт	нет

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.
Обеденный зал		Столы обеденные	36
		Стулья	172
		Раковины для мытья рук	6
		Электрополотенца	3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	0
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	0
		Прилавок для столовых приборов	0
		Другое	
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2
		Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	0
		Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	2
		Пароконвектомат	1
		Столы производственные	7
		Ванна	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0
			1
		Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0
		Миксер 10-20л	1
Тележка сервировочная	1		

		Тележка для сбора грязной посуды	1
		Хлеборезка	0
		Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	2
		Стеллаж кухонный настенный	3
		Раковина для мытья рук	0
		Другое	
Холодный цех		Стол производственный	1
		Весы напольные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1 0
		Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	0
		Весы электронные	0
		Раковина для мытья рук	0
Доготовочный цех		Стол производственный	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0
		Моечная ванна	0
		Овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	
		Овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0
		Весы электронные	0
		Раковина для мытья рук	0
Мучной цех		Стол производственный	2
		Тестомесильная машина	1
		Пекарский шкаф	1
		Стеллаж кухонный	1
		Моечная ванна	3
		Весы	1
		Раковина для мытья рук	0
Помещение для обработки	да	Моечная ванна 3-х секционная	0
		или Моечная ванна 1-о секционная	1

яйца		и 2 емкости	
		Стол производственный	1
		Шкаф холодильный	0
		Овоскоп	0
		Раковина для мытья рук	1
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2
		Моечная ванна 3-х секц.	0
		Стеллаж кухонный	0
		Электропривод для сырой продукции	0
		или электромясорубка	1
		Весы напольные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Полка для разделочных досок	1
	Раковина для мытья рук	1	
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол производственный	1
		Стеллаж кухонный настенный	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Стеллаж кухонный	0
		Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	2
		Стеллаж кухонный	3
		Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	1
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2
		Посудомоечная машина	0

Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
Зонт вентиляционный	1
Водонагреватель проточный	1
Раковина для мытья рук	1
Шкаф для уборочного инвентаря	1
Душевой поддон	0
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
Раковина для мытья рук	1
Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1
Стеллажи	3
Шкаф холодильный среднетемпературный	0
Подтоварники	1

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	9м ²	да
Гардеробная персонала	4м ²	да
Душевые для сотрудников пищеблока	0	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	самостоятельно

6. Питание детей в МОУ «СОШ № 94»:

Организовано сторонней организацией общественного питания ИП Цибульская Н.И. Юридический адрес организации: г. Саратов, ул. Цветочная, д. 7а,
Фактический адрес организации: г. Саратов, ул. Гвардейская, д.2а, офис 225
Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется.

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ о создании комиссии по контролю качества питания	Приказ № 207 от 17.08.2023
2	График питания обучающихся в школьной столовой	Приказ № 205 от 17.08.2023
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 205 от 17.08.2023
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ № 205 от 17.08.2023
5	Положение об организации питания	ЛА, приказ от 24.12.2020г.
6	Положение о бракеражной комиссии	ЛА, приказ № 159 от 31.08.2021г.
7	Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся	ЛА, приказ № 171 от 28.08.2020г.
8	Положение о предоставлении льготного питания учащимся	ЛА, приказ № 145 от 30.08.2021г.
9	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
10	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
11	Наличие разновозрастного 10-ти дневного меню	да
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно меню	да
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да

8 . В общеобразовательном учреждении используется блюда, содержащие микроэлементы, нутриенты, витаминизированный напиток

9. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания: завтрак/обед	85-160 руб. (1-4кл.) 126-205 руб. (5-11кл.)
		двухразового питания	245-331 руб.
		полдника	56 руб.
1	Сумма, выделяемая на оплату льготного питания учащихся 5 – 11 кл из многодетных семей		32 руб.
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся 5 – 11 кл. из малоимущих семей		32 руб.
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся 5 – 11 кл., с ограниченными возможностями здоровья		126-205 руб.
4	Родительские средства учащихся 1 - 4 кл. (на одного человека)		0 руб.
5	Родительские средства детей 5 – 11 кл. (на одного человека)		от 85 до 331 руб.

18. Договор на дератизацию

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

