

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КУМУХСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

П Р И К А З

29.08.2020г

№ 53

«О назначении ответственного за организацию горячего питания»

Приказываю:

Магомедову Хадижат Зайнулабидовну зам.директора по УВР в начальной школе – назначить ответственным за организацию горячего питания.

Директор МКОУ «Кумухская СОШ»



Х.Ш. Гусниева

Х.Ш.Гусниева

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КУМУХСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

П Р И К А З

29.08.2020г

№ 54

«О создании комиссии по контролю питания»

Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе.

Приказываю:

Создать комиссию для осуществления контроля за питанием учащихся в составе:

Гусниева Х.Ш. – директор МКОУ «Кумухская СОШ»;

Курбанова З.Р. – зам.директора по ВР;

Магомедова Х.З. – зам. директора по УВР в нач. школе, ответственным за организацию горячего питания;

Макаева Н. – медсестра

Щурпаев Ш.Г – председатель родительского комитета.

Директор МКОУ «Кумухская СОШ»



Х.Ш. Гусниев

Х.Ш.Гусниева



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____/Б.О.Гасаналиева/

«02» 09. 2019 г.

Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Кумухская СОШ»

I. Общие положения.

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Кумухская СОШ» определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в образовательном учреждении, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Положение об организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Кумухская СОШ» разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- Планом мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Дагестан в 2019 году,
- совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и регионального управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан от 24.12. 2014 № 413/102 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- Уставом МКОУ «Кумухская СОШ».

1.3. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии,
- принципам рационального и сбалансированного питания; • гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение утверждается приказом директора школы.

II. Порядок организации питания

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется на основании: Договора на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

2.2. Приказом директора назначается ответственный за организацию питания в образовательном учреждении - заместитель директора школы.

- 2.3. Горячее одноразовое питание (завтрак) учащихся 1-4 классов осуществляется за счет средств бюджета Республики Дагестан.
- 2.4. Основанием для предоставления горячего питания (завтрака) учащимся 1-4 классов является их зачисление на обучение в школу и приказ об организации питания обучающихся. В случае отказа от бесплатного питания родителями (законными представителями) подается заявление об отказе (в случаях, если ребенок имеет какие-либо медицинские противопоказания и т.д.) Питание детей в образовательном учреждении организуется в дни занятий за исключением каникулярных и выходных, праздничных дней.
- 2.5. Обеспечение бесплатным питанием обучающихся 1-4 классов и детей, отнесенных к льготной категории, осуществляется с момента издания приказа по школе.
- 2.6. Режим питания обучающихся утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте и на сайте школы («График работы столовой»).
- 2.7. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 2.8. В условиях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока школы, горячее питание заменяется сухим пайком.
- 2.9. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, согласованного уполномоченным подразделением регионального управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан.
- 2.10. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.
- 2.11. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
- 2.12. В соответствии с примерным меню школы составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, объемах блюд, энергетической ценности и стоимости блюд. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что подтверждается необходимыми расчетами и записью в специальном журнале.
- 2.13. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

III. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

- 3.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на оказание услуг по организации питания (включая расходы на оплату труда поваров, транспортные расходы и другие), а также на продукты питания.
- 3.2. Финансирование расходов на организацию питания обучающихся осуществляется за счет бюджетов разных уровней.
- 3.3. Стоимость питания устанавливается ежегодно согласно утвержденным бюджетам Республики Дагестан.
- 3.4. Обучающиеся, не отнесенные к категориям, которые получают горячее питание за счет бюджетных средств, могут по желанию получать горячее питание за счет средств родителей.

IV. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Руководитель образовательного учреждения:

- 4.1.1. Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Республики Дагестан, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- 4.1.2. Обеспечивает условия для организации качественного питания (предоставляет помещение столовой и пищеблока, отвечающее санитарно-гигиеническим нормам);
- 4.1.3. Утверждает приказом комиссию по контролю за организацией питания;
- 4.1.4. Назначает из числа работников ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- 4.1.5. Организуют питание учащихся за счет средств родителей (проводит разъяснительную и воспитательную работу с учащимися и родителями, направленную на формирование навыков рационального и здорового питания, формируют заказ на организацию питания и передает его организации осуществляющей питание);
- 4.1.6. Принимает меры для увеличения (100 %) охвата горячим питанием учащихся школы;
- 4.1.7. Обеспечивает принятие локальных актов, регламентирующих организацию питания в школе;
- 4.1.8. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях при директоре, заседаниях педагогических советов, общешкольного родительского собрания, а также Совета школы.

4.2. Организация осуществляющая питание:

- 4.2.1. Организует питание детей в общеобразовательном учреждении согласно 10 дневному меню, согласованному с органами Роспотребнадзора;
- 4.2.2. Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов в соответствии с договором;
- 4.2.3. Обеспечивает контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара;
- 4.2.4. Обеспечивает соблюдение правил и требований органов контроля и надзора, правильности эксплуатации технологического оборудования;
- 4.2.5. Обеспечивает контроль сохранности и правильности эксплуатации технологического оборудования и помещения пищеблока;
- 4.2.6. Осуществляет подбор и расстановку кадров соответствующей квалификации на производстве;
- 4.2.7. Следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских осмотров, укомплектованностью кадрами;
- 4.2.8. Оказывает помощь в подготовке пищеблока к началу нового учебного года.

4.3. Медицинский работник образовательного учреждения:

- 4.3.1. Организует медицинский контроль качества приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке, за рациональностью предлагаемого меню;
- 4.3.2. Участвует в проведении работы по гигиеническому воспитанию и обучению учащихся и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;
- 4.3.3. Дает рекомендации по организации питания отдельных учащихся.

4.4. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении .

- 4.4.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организации, предоставляющей питание в общеобразовательном учреждении;
- 4.4.2. Формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- 4.4.3. Предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание;

4.4.4. Обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;

4.4.5. Формирует список и ведет учет детей льготной категории;

4.4.6. Координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;

4.4.7. Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

4.4.8. Вносит предложения по улучшению организации питания.

4.5. Классные руководители образовательного учреждения:

4.5.1. Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на учебный день;

4.5.2. Ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков, обедов;

4.5.3. Не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;

4.5.4. Осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;

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

4.5.6. Вносят на обсуждение на заседаниях совета школы, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.6. Родители (законные представители) обучающихся:

4.6.1. Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

4.6.2. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

4.6.3. Вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

4.6.4. Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

V. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе приказом директора образовательного учреждения утверждается комиссия, в состав которой включаются: - директор образовательного учреждения; - заместитель директора учреждения; - работник, ответственный за организацию питания обучающихся; - медицинский работник; - представитель родительской общественности; - представитель школьного самоуправления.

5.2. Комиссия: - проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; - следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов; - разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя или воспитателя группы продленного дня; - контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой; - формирует предложения по улучшению организации питания школьников.

5.3. Комиссия не реже одного раза в четверть осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками образовательного учреждения и организацией осуществляющей питание обучающихся.

5.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются: - на заседании совета школы; - не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах; - не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

VI. Заключительные положения

- 6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:
- 6.1.1. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
 - 6.1.2. Оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, сайт школы, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - 6.1.3. Изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования общеобразовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
 - 6.1.4. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - 6.1.5. Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала совета школы, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
 - 6.1.6. Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;
 - 6.1.7. Проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в управление образования Лакского района Республики Дагестан сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе: а) количество обучающихся, охваченных питанием; б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания; в) количество работников школьных столовых, повысивших квалификацию в текущем году на республиканских, районных курсах, семинарах; г) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием; д) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.
- 6.2. Интенсивность и эффективность работы ответственного за организацию питания обучающихся, классных руководителей по организации питания школьников учитываются при распределении стимулирующей части ФОТ или премировании.

Локальный акт действует до замены его новым.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Кумухская средняя общеобразовательная школа»

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Кумух 2020г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МКОУ «Кумухская СОШ»
2. Адрес и местонахождение	368360, РД, Лакский район, с. Кумух
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Гусниева Хадижат Шамиловна Тел. +7 928 521 36 97
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	0484127
6. Дата ввода в эксплуатацию	2007 г.
7. Мощность проектная фактическая	60 чел
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд • выезд	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
10. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	
12. Количество мусоросборников	1 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	002_лак от 09.01.2020г

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется, установлен 1 бойлер
---	---

2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены	централизованная канализация нет - имеется - - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • централизованное отопление	центральное отопление
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • приточно - вытяжная	естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	60 человек
4.Учет фактического числа учащихся	60 человек
5.Получают горячее питание	127 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	50 м² 2 умывальника
7. Моечные • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м	Есть Есть

8.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов	текущий ремонт август 2020 год, частичный ремонт полов в обеденном зале, покраска плинтусов, дверей, стеллажей, радиаторов, капитальный ремонт потолка
--	---

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.
1	Камера холодильная МММ 115 холодильный шкаф	холодильная	СВ 105-S(шн-0,5)	2008	1
2	Камера холодильная МММ 113S моноблочная	холодильная	СМ 110-S(ШН-1,0)	2008	1
3	Индезит холодильник		SD125	2008	1
4	Картофелечистка	механическая	МОК-300	2008	1
5	Кипятильник электрический	электрический		2012	1
6	Котел электрический	электрический		2012	1
7	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ЭПШЧ9-6-23-электплита 6 камфорная	1998	1
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходи мо заменить (в шт.)	Необх. Приобр. (в шт)
Склады	• Стеллажи • Среднетемпературные холодильные шкафы • Низкотемпературные холодильные шкафы • Весы товарные	2 2 1 1	1	1
Кабинет заведующего производством	• Компьютер • Столы • Стулья • Шкаф для одежды • Тумба	1 2 3 1 2		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	• Стол для обработки яйца	1		
Горячий цех	• Столы производственные • Электрическая плита • Электрический котел • Электрокипятильник • Раковина для мытья рук • Стеллажи • Ванна моечная 3- секционная • Шкаф холодильный среднетемпературный • Стол для сбора отходов	4 1 1 1 1 2 1 1		
Моечная столовой посуды	• Столы производственные • Ванна моечная 2- секционная	3 1		
Моечная кухонной посуды	• Столы производственные • Стеллаж • Подтоварники	2 2 2	1	1

	• Ванна моечная 2-секционная	1	1 1	1 1
--	------------------------------	---	--------	--------

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2017Г)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	120	120
Тарелка глубокая	120	120
Стакан	120	120
Вилка нержавейка	120	120
Ложка нержавейка	120	120
Кассетница нержавейка	0	10
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	2	
Бак нержавейка	1	
Кастрюля алюминиевая	5	
Чайник алюминиевый	2	
Кастрюля алюминиевая	5	
Нож поварской	5	
Чумичка	3	
Половник	3	
Доска разделочная	5	
Противень	5	

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

Штатное расписание:

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы
Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Охват школьников горячим питанием:

- одноразовое питание – обучающиеся

Дата составления паспорта:

«25» августа 2019г.

Директор
МКОУ «Кумухская СОШ»

