

Организация питания
в МБОУ ПГО «Черемышская
СОШ»

Содержание

Нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию питания

Контроль за организацией питания

Организация работы пищеблока

Организация работы школьной столовой

Безопасность и качество питания

Кадровой состав школьной столовой

Формирование основ культуры питания и популяризация здорового питания

Нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию питания

В соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования, в частности, законом РФ «Об образовании»(от 29.12.2012г. №273-ФЗ), организация питания в общеобразовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение.

С 1 сентября 2018 года организация горячего питания в МБОУ «Черемышская СОШ» осуществлялась в соответствии с:

- законом Свердловской области (от 20.11.2009 г. №100-ОЗ) «О социальной поддержке многодетных семей в Свердловской области»;
- законом Свердловской области от 15.07.2013г. №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (статья 22);
- Постановление правительства Свердловской области (05.03.2014 №146-ПП г. Екатеринбург);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Постановление главы администрации Пышминского городского округа №06 от 16.01.2015г;
- Постановление главы администрации Пышминского городского округа №06 от 20.06.2016г;
- Приказ «О назначении ответственного по организации питания» №74/5-ОД от 04.09.2015г.;
- Приказ «Об утверждении должностных инструкций» №74/2-ОД от 02.09.2015г.;
- Положение об организации питания учащихся МБОУ ПГО «Черемышская средняя общеобразовательная школа» (от 07.09.2017г. №72-ОД);
- Приказ «Об организации льготного питания обучающихся» от 01.09.2017. №69/3-ОД;
- Приказ «О включении в списки на льготное питание» №75/2-ОД от 28.11.2014г.;
- Приказ «О включении в списки на льготное питание» № 69/4-ОД от 04.09.2017г., 69/5-ОД от 04.09.2017г., №71/1-ОД от 06.09.2017г., №71/2-ОД от 06.09.2017г.;
- Приказ «Об обеспечении льготным питанием детей с ОВЗ, в том числе детей-инвалидов» № 70/1-ОД от 05.09.2017г.
- Приказ «О снятии суточных проб» №70/2-ОД от 05.09.2017г.
- Приказ «Об утверждении 24-тидневного меню на 2017-2018 уч.год» 369/2-ОД от 01.09.2017г.

- Приказ «О создании общественной комиссии по контролю за организацией питания» №77/3 от 15.09.2017г.
- Приказ «Об утверждении Положения об общественной комиссии по контролю за организацией питания» №77/4 от 15.09.2017г.
- Акты общественной комиссии по контролю за организацией питания
- Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания №78/2 от 15.09.2017г.»;
- Приказ «Об утверждении Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания» №78/3 от 15.09.2017г.»
- Акты комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- Приказ «О создании бракеражной комиссии» №77/1 от 15.09.2017г.
- Приказ «Об утверждении Положения о бракеражной комиссии» №77/5 от 15.09.2017г..
-

Контроль за организацией питания

В МБОУ ПГО «Черемышская СОШ» ведется контроль за качеством питания учащихся со стороны администрации и общественности, в ходе которого созданы

- *Бракеражная комиссия.*

Бракеражная комиссия следит за правильностью составления меню; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

В состав бракеражной комиссии входят ответственный за организацию питания, директор школы, шеф-повар. Состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Результатом данной комиссии является ведение бракеражного журнала.

- *Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (административная)*

Данная комиссия выполняет следующие функции: проведение проверок за организацией и качеством питания обучающихся: безопасность поступающих на пищеблок пищевых продуктов, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе, соблюдение условий и сроков хранения продуктов, условия труда работников пищеблока, выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, соблюдения температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий. Участие в проведении тематических дней, потребительских конференций и других мероприятий по улучшению качества организации питания. Разработка анкет и проведение анкетирования среди обучающихся с целью изучения потребительского мнения. Анализ качества организации питания обучающихся и выработка предложений по улучшению качества организации питания.

Численность членов комиссии составляет не менее 3 человек. В состав комиссии входят ответственный за организацию питания, ответственный за электрохозяйство и ответственный за ОТ и ТБ. Председатель комиссии выбирается на заседании комиссии из его членов путем голосования.

На основании программы производственного контроля комиссия составляет акты

Общественная комиссия осуществляет контроль

Данная комиссия отвечает :

- за соответствием рациона питания обучающихся двухнедельному меню;

- за оформлением столовой, обеденного зала;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением режима питания обучающихся;
- за соблюдением гигиены приема пищи, питьевого режима обучающихся;
- за своевременным информированием об организации питания на родительских собраниях, сайте школы.

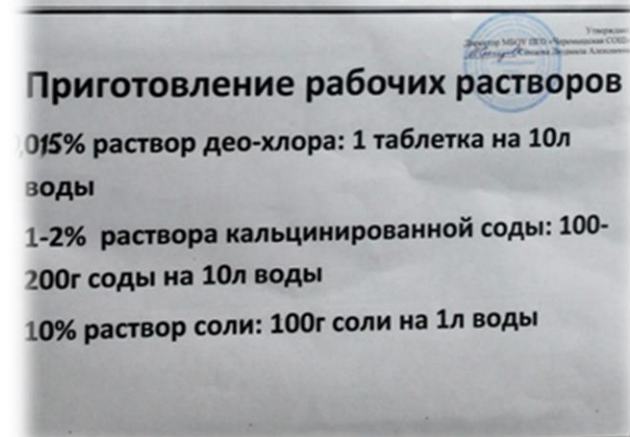
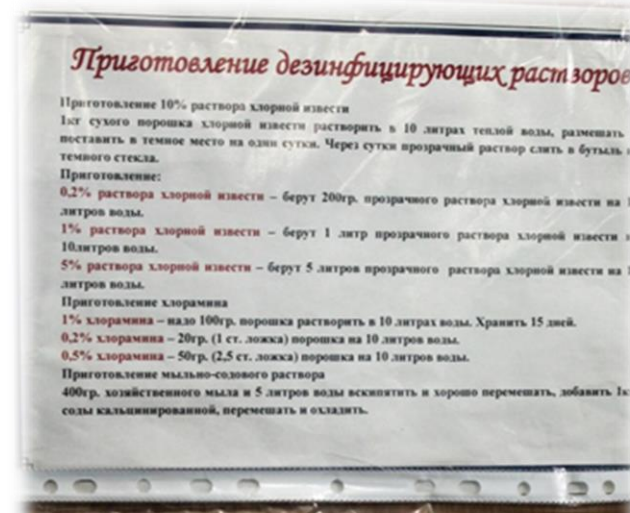
В состав общественной комиссии по контролю питания входят: председатель Управляющего Совета ОО, член Управляющего Совета ОО, член совета родителей.

Результатом работы данной комиссии являются акты проверок.

В образовательном учреждении проходят заседания комиссий по организации питания, что фиксируется в протоколах.

На стенде «Уголок потребителя» размещена Книга отзывов и предложений, которая предназначена для того, чтобы посетители (ученики, педагоги, общественность) оставляли в ней свои претензии и пожелания по качеству обслуживания и сервиса.

**Соблюдение основных санитарно-эпидемиологических норм и требований к пищеблоку
(наличие моющих и дезинфицирующих средств, состояние пищеблока, складских
помещений, аптечки, графика уборки, инструкций по санитарно-гигиеническим правилам)**

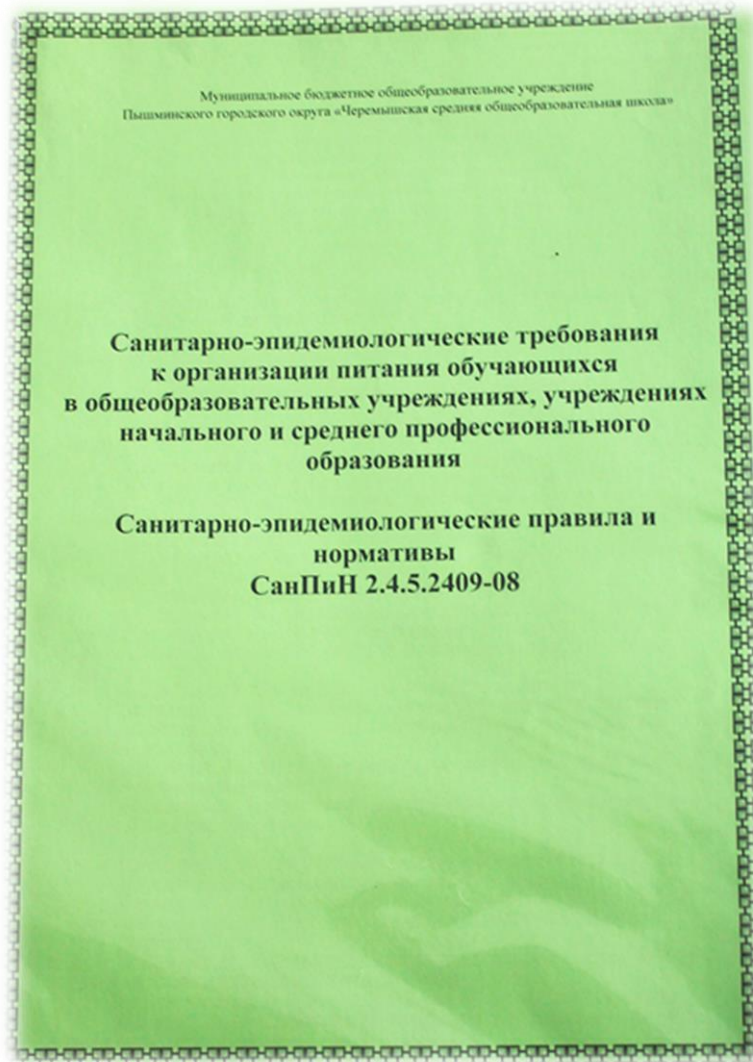


**Состояние материально-технической базы пищеблока
(техническое оснащение, инвентарь, посуда, внедрение нового оборудования, использование
компьютерных программ по питанию обеспечение работников спецодеждой и средствами
индивидуальной защиты перчатки, маски)**

На пищеблоке соблюдаются нормы и правила ОТ и ТБ (акты ОТ и ТБ), работники обеспечены средствами индивидуальной защиты.



Наличие СанПиН, сборников, технологических и калькуляционных карт



Ведение ежедневной отчетной документации



Наличие режима работы столовой, графика посещения столовой, графика дежурства учащихся и педагогов, уголка потребителя, информации о стоимости питания

Утвержден
Директор МБОУ ПГО
«Черемышская средняя
общеобразовательная школа»
Сенцова Е.А. 2018г.

График
уборки обеденного зала
МБОУ ПГО «Черемышская средняя общеобразовательная школа»

Завтрак	Обед	Полдник
9.30	11.15	15.00
10.00	12.30	
	14.00	

После каждого приема пищи влажная уборка
Генеральная уборка по графику

График
генеральной уборки обеденного зала
МБОУ ПГО «Черемышская средняя общеобразовательная школа»

Среда	Пятница
Мытье плафонов, батарей	Мытье столов, стульев, окон, дверей
Мытье пола ежедневно	

Утвержден
Директор МБОУ ПГО
«Черемышская средняя
общеобразовательная школа»
Сенцова Е.А. 2018г.

График
дежурства учителей в школьной столовой
МБОУ ПГО «Черемышская средняя общеобразовательная школа»

Понедельник	Алексеева Н.Л.
	Буддакова М.В.
	Вяткина Е.В.
Вторник	Глазырина Е.А.
	Золотайкина Н.Н.
	Кручинина О.Н.
Среда	Захарова В.П.
	Меньшенина В.В.
	Моисеева Т.Ю.
Четверг	Парадеева Г.С.
	Сенцов М.Н.
	Данилова Н.И.
Пятница	Терехова Я.В.
	Фоминых О.Д.
	Шишляева С.Ф.



Наличие спецодежды для обслуживающего персонала и дежурных

На пищеблоке соблюдаются нормы и правила ОТ и ТБ (акты ОТ и ТБ), работники обеспечены средствами индивидуальной защиты.



Оборудование места для мытья рук обучающихся и его укомплектованность



Интерьер обеденного зала, оригинальность и фантазия в оформлении

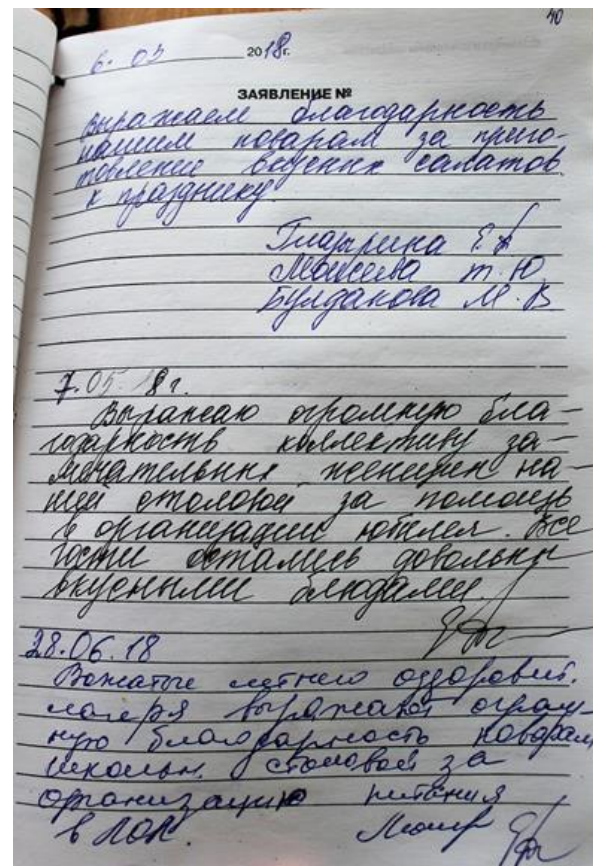
Эстетическое оформление обеденного зала выполнено в стиле «Летом в деревне».



Организация питьевого режима



Наличие положительных отзывов обучающихся, родителей, учителей о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой



Наличие утверждённого примерного меню (сезонное, разновозрастное)

Имеется разработанное и утвержденное 17- дневное меню Используются пищевые продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами. 100% буфетной продукции – собственного производства. Исследование проб пищи органами Роспотребнадзора подтверждает качество блюд.



Всего 4 ДЕКАБРЯ

Утверждено: *Л.А. Сенина*
Директор школы
Буфетчик: *И.В. Колесников*
Выход: 4

			Цена
Завтрак	Каша «Артек»	200/5	9,7
	Чай	200	0,5
	Хлеб с сыром	30/12	5,7
			16,30
Обед с 12.00 по 14.00	Суп картофельный с говядиной	200	
	Запеканка картофельная с мясом	200	
	Компот из фруктов	200	
	Хлеб пшеничный	40	
с 15.00 по 17.00	Суп картофельный с говядиной	200	
	Запеканка картофельная с мясом	248	
	Компот из фруктов	200	
	Хлеб пшеничный, разный	40/20	
Полдник	Салат капустный	100	3,5
	Суп картофельный с говядиной	250	2,5
	Запеканка картофельная с мясом	248	31,0
	Чай с лимоном	200	1,0
	Хлеб пшеничный	40	1,5
			43,50

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
МБОУ ПГО «Черемышская средняя
общеобразовательная школа»
Л.А. Сенина
«__» __ 2018 г.

МБОУ ПГО «Черемышская средняя общеобразовательная школа»

17-дневное меню для школьников 11-18 лет

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
МБОУ ПГО «Черемышская средняя
общеобразовательная школа»
Л.А. Сенина
«__» __ 2018 г.

МБОУ ПГО «Черемышская средняя общеобразовательная школа»

17-дневное меню для школьников 7-11 лет

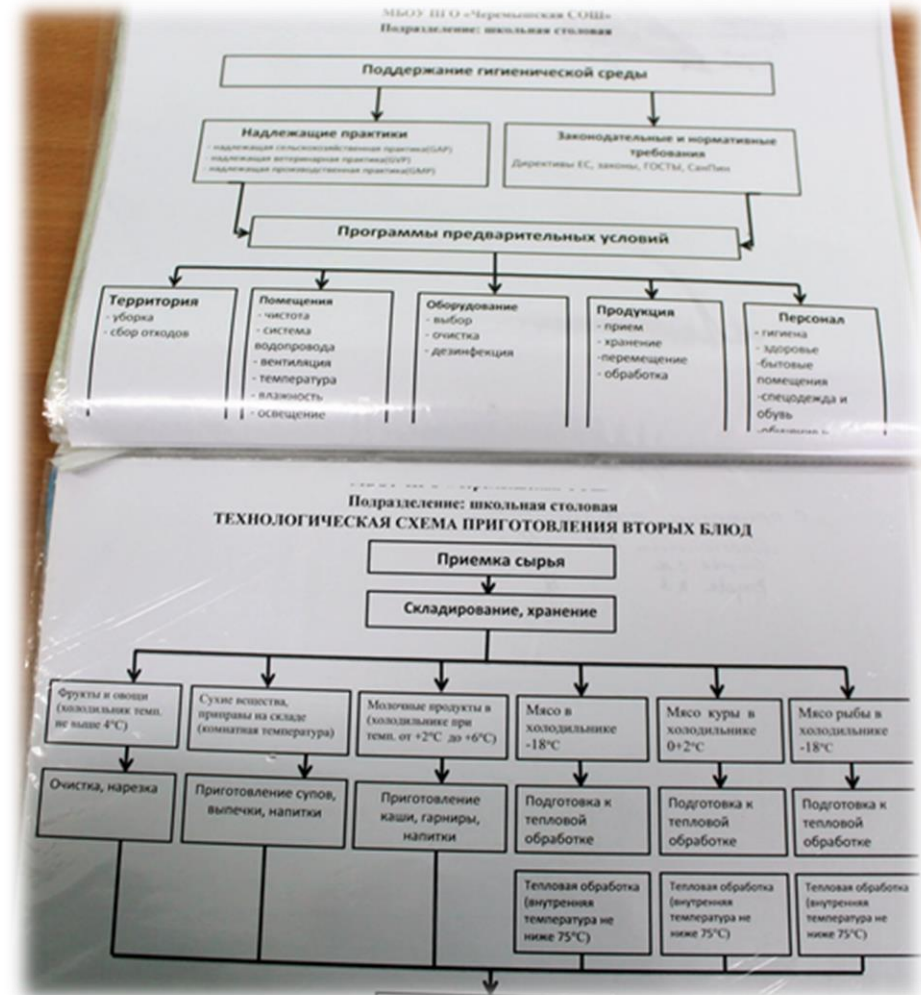
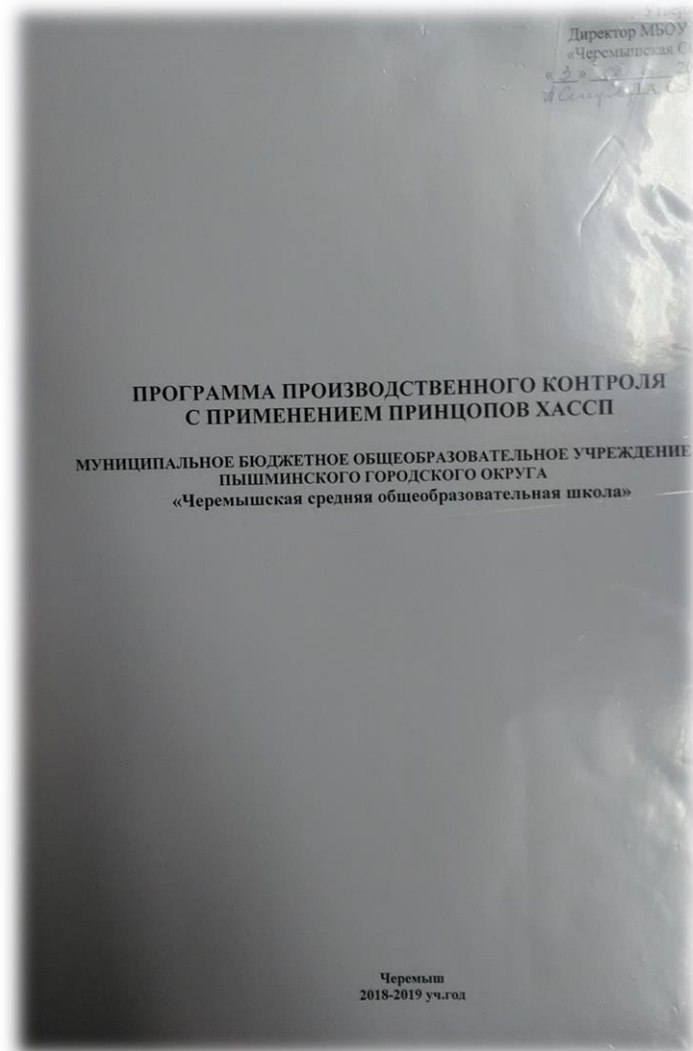
Выполнение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

В соответствии с программой «Школа здоровья» в образовательном учреждении проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия: беседы с фельдшером ФАП Сенцовой Л.С и Машьяновой В.Н., беседы на классных часах о правильном питании.

В МБОУ ПГО «Черемышская СОШ» отсутствуют случаи массовых отравлений (инфекционных заболеваний) среди учащихся, низкий уровень заболеваемости болезнями органов пищеварения.



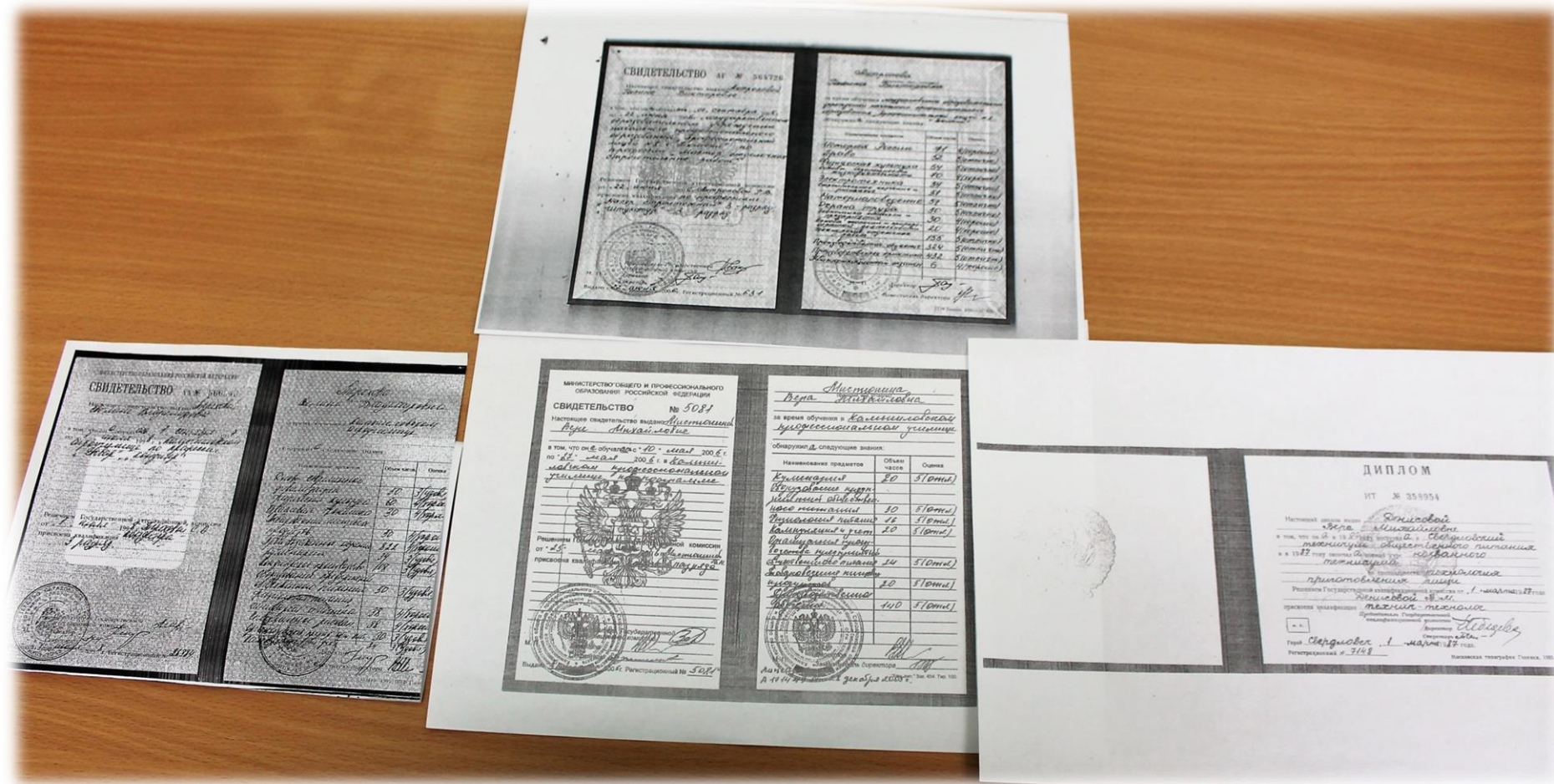
Наличие программы производственного контроля, ХАССП и их реализация



Охват обучающихся организованным горячим питанием (в % от общего числа обучающихся)

8.5. Охват обучающихся образовательных организаций горячим питанием																
Наименование ОО: МБОУ ПГО "Черемышская СОШ"																
	Количество учащихся	Всего питающихся,	Число учащихся, получающих организованное питание, в том числе								Средняя стоимость питания			Средняя стоимость питания льготников		
			получающих	получающих	из них:											
	всего: (вместе с детьми на домашнем обучении)	в том числе ч/з буфет	только напитков и булочку	организованное горячее питание	Только Горячий завтрак	Только Обед	Завтрак + обед	Завтрак + обед + полдник	Обед + полдник	Только Горячий полдник	Завтрак	Обед	Полдник	Завтрак	Обед	Полдник
Всего школьников (итого)	174	0	0	174	0	19	115	40	0	0						
1-4 класс	60			60		5	50	5			17,35			19,03	67,48	
5-9 класс	99			99		9	60	30			17,35	41,5		19,03	79,52	
9-11 класс	15			15		5	5	5			17,35	41,5			79,52	

Наличие средне-специального образования поваров



**Использование в общеобразовательной организации и
школьной столовой наглядной агитации, информации по пропаганде здорового питания
(наличие информационных стендов, оформление уголков по здоровому питанию)**



Проведение обучающих мероприятий (курсы, конференции, семинары, конкурсы) по пропаганде здорового питания для педагогов и персонала общеобразовательной организации (на уровне образовательной организации, областных обучающих мероприятий)

