

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением отдельных  
предметов имени Княжны Ольги Николаевны Романовой»  
г. Новый Оскол Белгородской области

**ПРИКАЗ**

Номер документа	Дата
273-ОД	01.09.2023 г.

**Об организации горячего питания учащихся школы в 2023-2024 учебном году**

На основании приказа управления образования администрации Новооскольского городского округа от 16.08.2023 года № 619 «Об организации школьного питания обучающихся в общеобразовательных организациях Новооскольского городского округа в 2023 году», Положения «Об организации здорового питания детей и подростков в МБОУ «СОШ № 1 с УИОП имени Княжны Ольги Николаевны Романовой» г. Новый Оскол Белгородской области от 20.03.2023 г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 01.09.2023 двухразовое горячее питание обучающихся 1-11 классов - 2 раза в день (завтрак и обед). В рамках реализации программы школа «полного дня» организовать для обучающихся дополнительно полдник.

2. Для всех обучающихся (льготных и не льготных категорий) применять единый стоимостной подход к организации горячего питания.

Питание обучающихся организовать в соответствии с утвержденным перспективным 10-дневным меню, составленным на основании утвержденных технологических карт, разработанных по сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.

**3. Организовать горячее питание для учащихся 1-4 классов не льготных категорий:**

- стоимость завтрака в сумме 60,84 рублей из них федеральный бюджет - 76 % (46,24 руб.), местный бюджет – 24% (14,60 руб.).

- стоимость обеда за счет средств родителей (законных представителей) из фактически сложившейся стоимости не более 68 рублей;

- стоимость полдника исходя из сложившейся стоимости за счет средств родителей (законных представителей) не более 32 рублей.

**Учащихся 5-11 классов не льготной категории:**

- завтрак за счет местного бюджета – 60 руб. 84 коп. (шестьдесят рублей восемьдесят четыре копейки);

- обед за счет средств родителей (законных представителей) на сумму в среднем за месяц по фактически сложившейся стоимости не более 68 (шестидесяти восьми) рублей 00 копеек;

- полдник за счет средств родителей (законных представителей) на сумму в среднем за месяц по фактически сложившейся стоимости не более 32 (тридцати двух) рублей 00 копеек.

**Учащихся 1-4 классов из многодетных семей:**

- завтрак на сумму 60 руб. 84 коп. (шестьдесят рублей восемьдесят четыре копейки):

федеральный бюджет - 76 % (46 руб. 24 коп. (сорок шесть рублей двадцать четыре копейки); местный бюджет – 24% (14 руб. 60 коп. (четырнадцать рублей шестьдесят копеек);

- обед за счет средств областного бюджета на сумму в среднем за месяц из фактически сложившейся стоимости не более 68 (шестьдесят восьми) рублей 00 копеек и доплатой 14 рублей 84 копейки (четырнадцать рублей восемьдесят четыре копейки) из местного бюджета;

- полдник за счет средств местного бюджета на сумму в среднем за месяц из фактически сложившейся стоимости не более 32,00 (тридцати двух) рублей 00 копеек.

#### **Учащихся 5-11 классов из многодетных семей:**

- завтрак и обед за счет средств областного бюджета на сумму 114,00 (сто четырнадцать) рублей 00 копеек;

- доплата из местного бюджета из фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания и полдника – 14 рублей 84 копеек (четырнадцать рублей восемьдесят четыре копейки) и полдника (не более 32 (тридцати двух) рублей 00 копеек).

#### **Для обучающихся 1-4 классов с ОВЗ, имеющих статус дети-инвалиды, инвалиды без статуса ОВЗ, обучающихся из малоимущих семей:**

- завтрак на сумму 60 руб. 84 коп. (шестьдесят рублей восемьдесят четыре копейки):

федеральный бюджет - 76 % (46 руб. 24 коп. (сорок шесть рублей двадцать четыре копейки);

местный бюджет – 24% (14 руб. 60 коп. (четырнадцать рублей шестьдесят копеек);

- обед и полдник за счет средств местного бюджета из фактически сложившейся стоимости не более 100,00 (ста) рублей 00 копеек.

#### **Детей инвалидов без статуса ОВЗ обучающихся в 1-4 классах:**

- завтрак на сумму 60 руб. 84 коп. (шестьдесят рублей восемьдесят четыре копейки);

федеральный бюджет – 76% (46 руб. 24 коп. (сорок шесть рублей двадцать четыре копейки);

местный бюджет – 24% (14 руб. 60 коп. (четырнадцать рублей шестьдесят копеек);

- обед за счет местного бюджета из фактически сложившейся стоимости не более 68,00 (шестьдесят восьми) рублей;

- полдник исходя из фактически сложившейся стоимости за счет средств местного бюджета не более 32,00 (тридцати двух) рублей 00 копеек;

#### **Детей инвалидов без статуса ОВЗ обучающихся в 5-11 классах:**

- завтрак за счет местного бюджета на сумму 60 руб. 84 коп. (шестьдесят рублей восемьдесят четыре копейки);

- обед за счет местного бюджета из фактически сложившейся стоимости не более 68,00 (шестьдесят восьми) рублей;

- полдник исходя из фактически сложившейся стоимости питания за счет средств местного бюджета не более 32 (тридцати двух) рублей 00 копеек.

#### **Детей из малоимущих семей в 1 – 4 классах:**

- завтрак на сумму 60 руб. 84 коп. (шестьдесят рублей восемьдесят четыре копейки); федеральный бюджет – 76% (46 руб. 24 коп. (сорок шесть рублей двадцать четыре копейки);

местный бюджет – 24% (14 руб. 60 коп. (четырнадцать рублей шестьдесят копеек);

- обед и полдник за счет местного бюджета из фактически сложившейся стоимости не более 100,00 (ста) рублей 00 копеек;

### **Детей из малоимущих семей в 5 - 11 классах:**

- завтрак за счет местного бюджета – 53 руб. 63 коп. (пятьдесят три рубля шестьдесят три копейки);
- обед и полдник за счет местного бюджета из фактически сложившейся стоимости не более 100,00 (ста) рублей 00 копеек.

### **Обучающихся на дому:**

- для обучающихся на дому, не имеющих льгот, выдача сухих пайков осуществлять на сумму 60 руб. 84 коп. (шестьдесят рублей восемьдесят четыре копейки) на одного обучающегося за счет средств местного бюджета;
- обучающимся на дому, имеющим статус ОВЗ, выдачу сухих пайков на сумму исходя из фактической сложившейся стоимости двухразового питания, за счет средств местного бюджета на сумму не более 128 руб. 84 коп. (ста двадцати восьми рублей восьмидесяти четырех копеек).
- для обучающихся на дому, детей-инвалидов без статуса ОВЗ, выдача сухих пайков осуществляется на сумму исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания, за счет средств местного бюджета на сумму не более 128 руб. 84 коп. (ста двадцати восьми рублей восьмидесяти четырех копеек);
- организовать выдачу продуктовых наборов для обучающихся с 1 по 11 класс, получающих образование на дому в соответствии с медицинским заключением и дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств (за исключением льготных категорий), на сумму бесплатного завтрака за счет средств муниципального бюджета.

**4.** Обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) все категории учащихся не реже одного раза в неделю.

**5.** В рацион питания учащихся включить яблоки и хлеб с микронутриентами.

**6. Назначить материально-ответственным лицом, а также организатором школьного питания,** ответственным за осуществление контроля качества поступающей продовольственной продукции заведующего производством школьной столовой **Литвинову Наталью Валентиновну.**

**7. Возложить ответственность на заведующего производством Литвинову Н.В. за:**

- качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
- закладку продуктов;
- ведение «Журнала денатурации пищевых отходов»;
- витаминизацию третьих и сладких блюд; использование йодированной соли;
- выполнение десятидневного меню;
- формирование заявки на продукты питания, учитывая при этом, что закупочные цены на продукты для питания детей не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области;
- ведение всех форм учетной документации пищеблока согласно СанПиН;
- правильность хранения суточных проб;
- осуществление компенсации горячего питания в виде продуктов питания учащимся, находящимся на надомном обучении по итогам каждого месяца. Выдачу продуктов оформлять актом с указанием количества детей, ФИО, класса, количества продуктов, суммы, подписи в получении. К акту прилагать ведомость на получение продуктов питания с указанием периода, перечня продуктов, суммы.
- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов в соответствии с сопроводительными документами и заключенными договорами;
- выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с утвержденным директором и правильно оформленным меню через повара в присутствии медсестры; **Ставить подписи медсестры и повара, принимающих продукты.**
- осуществление учета продуктов питания;

- ведение книги складского учета, в которой учитывается поступление, расход и выводятся остатки продуктов питания по наименованиям, номенклатурным номерам, сортам в количественном выражении;
- составление для следующего дня в одном экземпляре меню-требования (формы «food» в формате ГГГГ-ММ-ДД-sm.xlsx) и подсчитывание итогов, на основании сведений о наличии обучающихся (согласно заявки) состоящих на питании, и утвержденных норм питания,
- осуществление контроля за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- представлять меню для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- передавать для работы поварам только утвержденное и правильно оформленное меню;
- ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

**иметь:**

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкции по соблюдению санитарно - эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- прочую необходимую документацию в соответствии с СанПиН 2.3 2.4.3590-20 от 27.10.2020 № 32.

10. Членам бракеражной комиссии с целью контроля за соблюдением технологического процесса ежедневно осуществлять отбор суточных проб.

9. Бракеражной комиссии осуществлять работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии и Правил бракеража пищи.

10. Возложить ответственность на медсестру Рожкову В.С.

- разведение дезинфицирующих средств;
- ведение бракеражных журналов, журнала здоровья, журнала температурного режима;
- закладку продуктов;
- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- проведение профилактических мероприятий по недопущению нарушений установленных санитарно-гигиенических правил и норм;
- ведение журнала допуска к работе сотрудников пищеблока.

11. Поварам Гридасовой Н.И., Настоящей Г.А., Лубенцовой В.В. осуществлять закладку продуктов на завтрак и обед согласно графику работы пищеблока в присутствии зав. производством Литвиновой Н.В., медсестры Рожковой В.С.

12. Поварам Гридасовой Н.И., Настоящей Г.А. Лубенцовой В.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд по рецептуре технологических карт.

**13. Возложить персональную ответственность на классных руководителей 1-11 классов за:**

- ежедневное информирование об отсутствующих учащихся по классу с указанием причины;

- ежедневное информирование о количестве детей, получающих горячее питание (завтраки, обеды), в том числе полдники;
- ежедневный учет посещаемости завтраков и обедов, полдников в соответствии с табелем учета и электронным журналом;
- соблюдение графика приема пищи учащимися;
- ежедневное назначение питания по классу в АСУ «Виртуальная школа», в разделе «Заказ питания» (завтраки, обеды, полдники, сухие пайки);
- повышением охвата горячим питанием обучающихся класса (не менее 98 %) и своевременным внесением оплаты за питание родителями;
- пропаганду среди учащихся здорового питания;
- проведение просветительских мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
- обеспечение проведения мероприятий по здоровому образу жизни;
- проведение анкетирования среди учащихся и родителей об удовлетворенности школьным питанием;
- обеспечение родительских лекториев, собраний по проблеме формирования у детей основ культуры питания, как составляющей здорового образа жизни.

#### **14. Социальному педагогу Трофимовой Н.Н.:**

- ежемесячно до 5 числа предоставлять в бухгалтерию управления образования администрации Новооскольского городского округа списки обучающихся с ОВЗ;
- из многодетных семей;
- находящихся на домашнем обучении в соответствии с Порядком организации питания обучающихся с ОВЗ и надомников.

#### **15. Утвердить следующие документы:**

- список обучающихся из многодетных семей (приложение 1);
- список учащихся с ОВЗ, получающих горячее питание (приложение 2);
- график поставки молока и продуктов питания в школьную столовую на 2023 - 2024 учебный год (приложение 3);
- план производственного контроля по организации питания на 2023 - 2024 учебный год (приложение 4);
- график работы школьного пищеблока на 2023-2024 учебный год (приложение 5);
- график работы школьной столовой (приложение 6);
- график приема пищи (приложение 7);
- график уборки складских помещений (приложение 8);
- график обработки обеденных столов (приложение 9);
- инструкция по мытью полов в помещениях столовой (приложение 10);
- график обработки зала в столовой (приложение 11);
- инструкция по режиму обработки холодильников (приложение 12);
- график обработки холодильников (приложение 13);
- инструкция по обработке хлебных шкафов (приложение 14);
- график обработки туалетов (приложение 15);
- график обработки хлебных шкафов (приложение 16);
- инструкция по обработке помещений в столовой (приложение 17);
- график обработки помещений в столовой (приложение 18);
- график работы бактерицидной лампы в столовой (приложение 19);
- график работы бактерицидной лампы в мясо-рыбном цехе (приложение 20);
- журнал учета выдачи масок сотрудникам пищеблока с целью профилактики коронавирусной инфекции (приложение 21);
- журнал регистрации смены медицинских масок сотрудникам пищеблока с целью профилактики коронавирусной инфекции (приложение 22);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока (приложение 23).

**16. Возложить ответственность на завхоза Солдатенко А.М. за:**

- исправность технологического оборудования столовой;
- обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и соблюдение питьевого режима в школе;
- за утилизацию пищевых отходов.

**17. Заместителю директора Ивницкой И.Г.:**

- активизировать информационно-пропагандистскую работу по формированию культуры здорового образа жизни и питания обучающихся;
- включить в план воспитательной работы проведение просветительских мероприятий, направленных на формирование у школьников культуры здорового питания;
- анализировать здоровьесозидающую направленность образовательного процесса, показатели индивидуального здоровья и культуры здоровья учащихся;
- обеспечить участие всех обучающихся с 1 по 6 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании» в рамках внеклассной работы;
- в системе проводить мероприятия, конкурсы, детские праздники, Дни национальной кухни, исследовательские проекты, направленные на формирование здорового образа жизни и питания школьников;
- анализировать результаты анкетирования детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием, учитывать результаты в работе.
- активизировать работу групп ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся;
- организовать участие в областных и муниципальных тематических семинарах со специалистами, конкурсах, круглых столах по обмену опытом, конкурсах профессионального мастерства педагогических работников и работников школьных пищеблоков.

**18. Учителю Незнамовой Е.А.:**

- обновить раздел «Школьное питание» на сайте образовательного учреждения;
- ежедневно размещать на школьном сайте ежедневное меню для обучающихся в разделе «food» в формате ГТТ-ММ-ДД-sm.xlsx.
- своевременно размещать информацию об условиях организации питания детей на сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- обеспечить на сайте наличие специального раздела «Сведения об образовательной организации» подраздел «Организация питания в образовательной организации» и размещать в нем информацию об условиях организации питания детей:
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;
- форму обратной связи для родителей, обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию;
- фотоотчеты по организации питания.

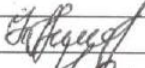
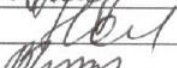
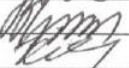
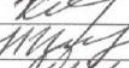
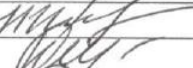

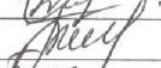
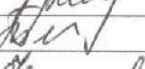
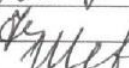
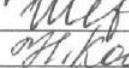
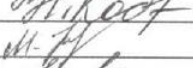
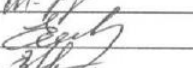
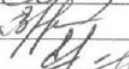




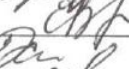

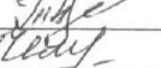
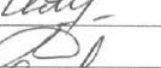

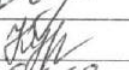
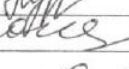
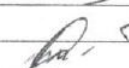
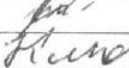
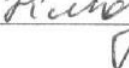




**19. Ответственность за исполнение приказа оставляю за собой.**

Директор школы: *И.И. Дудникова*

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Личные подписи работников	Дата
1.	Ивницкая И.Г.	<i>Ивницкая И.Г.</i>	01.09.2023
2.	Черных Е.И.	<i>Черных Е.И.</i>	01.09.2023
3.	Трофимова Н.Н.	<i>Трофимова Н.Н.</i>	01.09.2023
4.	Литвинова Н.В.	<i>Литвинова Н.В.</i>	01.09.2023
5.	Незнамова Е.А.	<i>Незнамова Е.А.</i>	01.09.2023
6.	Рожкова В.С.	<i>Рожкова В.С.</i>	01.09.2023
7.	Солдатенко А.М.	<i>Солдатенко А.М.</i>	01.09.2023



8.	Гридасова Н.И.		01.09.2023
9.	Настоящая Г.А.		01.09.2023
10.	Гурова В.В.		01.09.2023
11.	Кузнецова С.А.		01.09.2023
12.	Ильченко Н.Н.		01.09.2023
13.	Светличная Н.И.		01.09.2023
14.	Дудникова О.И.		01.09.2023
15.	Токарева Н.И.		01.09.2023
16.	Теремязева С.Ю.		01.09.2023
17.	Флайк Е.А.		01.09.2023
18.	Шевченко Н.Г.		01.09.2023
19.	Кобзарева Н.Е.		01.09.2023
20.	Калугина М.В.		01.09.2023
21.	Семкович Е.А.		01.09.2023
22.	Выблова В.С.		01.09.2023
23.	Худобина Е.С.		01.09.2023
24.	Куприянова Е.А.		01.09.2023
25.	Сушкова Е.В.		01.09.2023
26.	Журавлева И.П.		01.09.2023
27.	Фролова Т.Н.		01.09.2023
28.	Величко Е.В.		01.09.2023
29.	Харьков Н.А.		01.09.2023
30.	Прокопенко Т.В.		01.09.2023
31.	Чемеркина М.А.		01.09.2023
32.	Давыдова Д.М.		01.09.2023
33.	Селезнева Г.Н.		01.09.2023
34.	Кузнецова И.В.		01.09.2023
35.	Кошелева А.И.		01.09.2023
36.	Панкратова Г.В.		01.09.2023
37.	Лубенцова В.В.		01.09.2023
38.	Ключникова Л.А.		01.09.2023

**Списки учащихся из многодетных семей,  
получающих горячее питание в 2023-2024 учебном году**

<b>№</b>	<b>ФИО ребёнка</b>	<b>Дата рождения</b>	<b>Класс</b>
1.	Бирюкова Эвелина Николаевна	19.09.2016	1-а
2.	Иголкина Арианна Александровна	30.11.2016	1-а
3.	Иголкина Мария Александровна	21.07.2016	1-а
4.	Ситник Георгий Германович	02.11.2016	1-а
5.	Харченко Валерия Сергеевна	29.08.2016	1-а
6.	Кабак Полина Александровна	30.03.2016	1-б
7.	Камышева Александра Сергеевна	23.07.2016	1-б
8.	Набокова Александра Дмитриевна	14.11.2016	1-б
9.	Титова Александра Николаевна	18.08.2016	1-б
10.	Кузнецов Роман Алексеевич	21.09.2015	2-а
11.	Стребкова Елена Александровна	30.03.2015	2-а
12.	Анисимов Дамир Иванович	28.04.2015	2-б
13.	Голощанов Егор Сергеевич	09.12.2014	2-б
14.	Голубчикова Ксения Романовна	05.02.2016	2-б
15.	Дубинин Александр Алексеевич	26.05.2016	2-в
16.	Змеев Иван Николаевич	06.05.2015	2-в
17.	Зюбанова Полина Юрьевна	26.04.2015	2-в
18.	Бычкова Анастасия Сергеевна	25.10.2014	3-а
19.	Радомская Анастасия Александровна	15.01.2015	3-а
20.	Скибина Ксения Викторовна	05.02.2014	3-а
21.	Ханагиян Максим Эдуардович	11.08.2015	3-а
22.	Харченко Кристина Сергеевна	11.07.2014	3-а
23.	Ананичева Агата Александровна	20.02.2015	3-б
24.	Титов Матвей Николаевич	02.05.2014	3-б
25.	Гайдукова Анастасия Владимировна	25.08.2014	3-в
26.	Головина Анастасия Сергеевна	30.01.2015	3-в
27.	Ильюкова Светлана Сергеевна	19.04.2014	3-в
28.	Комаров Александр Романович	11.08.2014	3-в
29.	Сигарев Матвей Евгеньевич	15.06.2014	3-в
30.	Бабичев Матвей Романович	10.02.2013	4-а
31.	Ефремов Антон Васильевич	22.03.2013	4-а
32.	Мацина Владислав Алексеевич	16.12.2013	4-а
33.	Филатова Лидия Даниловна	23.01.2014	4-а
34.	Черных Степан Геннадьевич	03.10.2013	4-а
35.	Гайдукова Екатерина Владимировна	22.03.2013	4-б
36.	Чибаков Владислав Дмитриевич	04.09.2013	4-б
37.	Беренидзе Владислав Вячеславович	19.06.2013	4-в
38.	Власова Маргарита Андреевна	05.08.2013	4-в
39.	Лопатко Дарина Сергеевна	08.04.2013	4-в
40.	Лындина Алина Алексеевна	10.07.2013	4-в
41.	Скuryтина Аделина Ивановна	01.03.2013	4-в
42.	Ильюков Александр Сергеевич	11.07.2012	5-а
43.	Паршуков Альберт Викторович	15.10.2012	5-а
44.	Стребков Василий Александрович	20.11.2012	5-а



45.	Филатов Артем Данилович	11.04.2012	5-а
46.	Голубчиков Даниил Романович	28.02.2012	5-б
47.	Мацина Евгений Алексеевич	18.07.2012	5-б
48.	Серкова Анна Денисовна	16.06.2012	5-б
49.	Сидельникова Елизавета Александровна	02.08.2012	5-б
50.	Кабак Валерия Александровна	03.07.2011	6-а
51.	Кабак Ника Александровна	14.07.2012	6-а
52.	Кобзев Артем Александрович	24.11.2011	6-а
53.	Кузнецова Дарина Алексеевна	09.09.2011	6-а
54.	Лопатко Максим Сергеевич	18.09.2011	6-а
55.	Паршуков Матвей Викторович	09.09.2011	6-а
56.	Шаврина Екатерина Андреевна	03.08.2011	6-а
57.	Верстова Анжелика Сергеевна	14.10.2011	6-б
58.	Голубчикова София Романовна	17.03.2011	6-б
59.	Демиденко Роман Сергеевич	31.08.2011	6-б
60.	Харченко Сергей Сергеевич	12.04.2011	6-б
61.	Бирюков Николай Николаевич	24.07.2011	6-в
62.	Зюбанова Надежда Юрьевна	05.08.2011	6-в
63.	Иголкина Анастасия Александровна	01.08.2011	6-в
64.	Стребков Алексей Александрович	17.05.2011	6-в
65.	Голощапова Ульяна Сергеевна	26.05.2010	7-а
66.	Абраменко Сергей Игоревич	28.07.2010	7-б
67.	Камышева Валерия Сергеевна	20.01.2010	7-б
68.	Дерварь Дмитрий Алексеевич	16.02.2011	7-в
69.	Ильюкова Марина Сергеевна	13.07.2010	7-в
70.	Комаров Анатолий Романович	01.10.2010	7-в
71.	Паршукова Снежанна Викторовна	10.12.2009	7-в
72.	Рябокон Юлия Евгеньевна	05.02.2010	7-в
73.	Сидельников Сергей Александрович	02.02.2010	7-в
74.	Петрова Елизавета Андреевна	07.06.2009	8-а
75.	Титов Кирилл Николаевич	06.12.2009	8-а
76.	Караченкова Дарина Александровна	04.10.2009	8-б
77.	Серкова Полина Денисовна	20.07.2009	8-б
78.	Бычков Максим Сергеевич	26.04.2009	8-в
79.	Дерварь Анастасия Алексеевна	17.10.2009	8-в
80.	Радомский Игорь Александрович	27.09.2009	8-в
81.	Троценко Николай Александрович	28.04.2009	8-в
82.	Гребнев Александр Дмитриевич	16.08.2008	9-а
83.	Дерварь Даниил Алексеевич	01.08.2008	9-а
84.	Ефремова Юлия Васильевна	02.04.2009	9-а
85.	Ильюкова Анастасия Сергеевна	20.10.2008	9-а
86.	Абраменко Артем Игоревич	21.06.2008	9-б
87.	Скuryтина Эвелина Ивановна	12.09.2008	9-б
88.	Бычков Данил Сергеевич	06.06.2007	10
89.	Кузнецов Илья Алексеевич	20.03.2008	10
90.	Черных Данил Геннадьевич	03.07.2007	10
91.	Пупынина Карина Николаевна	04.10.2006	11-а
92.	Бабичев Денис Романович	12.05.2006	11-б
93.	Баландина Карина Андреевна	05.08.2006	11-б
94.	Павлюченко Светлана Валерьевна	01.01.2006	11-б

**Список учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих горячее питание в 2023-2024 учебном году:**

<b>№</b>	<b>ФИО обучающегося</b>	<b>Дата рождения</b>	<b>Класс</b>
1	Сидоренко Лука	05.09.2016	1-а
2	Дудина Полина	09.09.2015	1-б
3	Пожидаев Кирилл	05.12.2014	2-б
4	Теремязев Денис	05.10.2013	3-в

**График  
поставки молока и продуктов питания  
в школьную столовую  
на 2023 - 2024 учебный год**

Дни недели	Продукты питания
Понедельник	Хлеб Мясная продукция Фрукты
Вторник	Крупы Гастрономия
Среда	Хлеб Яблоки
Четверг	Овощи Молочная продукция
Пятница	Хлеб

**ПЛАН**  
**производственного контроля**  
**по организации питания**  
**в МБОУ СОШ № 1 с УИОП**  
**на 2023-2024 учебный год**

Контролируемый объект	Периодичность	Документация	Ответственный
1. Организация мед. осмотра профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц, деятельность которых связана с обслуживанием детей.	1 раз в год	мед книжки	Медсестра школы
2. Условия труда работников пищеблока: <ul style="list-style-type: none"><li>- внешний вид</li><li>- количественный состав</li><li>- качественный состав</li><li>- информационный стенд</li><li>- соответствие оборудования видам услуг</li></ul>	1 раз в месяц	Технологические карты	Зав. производством Литвинова Н.В.
3. Доставка продуктов питания: <ul style="list-style-type: none"><li>- режим доставки</li><li>- чистота автомашины, соблюдение правил перевозки продуктов</li><li>- внешний вид грузчика, наличие допуска к продуктам</li><li>- состояние тары и термосов</li></ul>	2 раза в месяц	СаНПин	Зав. производством Литвинова Н.В.
4. Качество пищевых продуктов и их безопасность: <ul style="list-style-type: none"><li>- наличие сопроводительных документов (сертификаты, накладные)</li><li>- бракераж</li><li>- маркировки</li><li>- приём, проба готовой продукции</li><li>- соблюдение сан. правил по хранению, технологии разогревания пищи, кулинарной обработки пищи</li></ul>	3 раза в неделю	СаНПин	Зав. производством Литвинова Н.В., медсестра, члены бракеражной комиссии

<p>5. Ассортимент продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рацион питания</li> <li>- соответствие возрастным и физиологическим потребностям</li> <li>- разнообразие меню</li> <li>- соответствие перечня</li> <li>- маркировки</li> </ul>	Ежедневно	Примерное 10-ти дневное меню	Зав.производством Литвинова Н.В., медсестра
<p>6. Поточность производственных процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приёмка</li> <li>- мытьё продуктов</li> <li>- раздача</li> <li>- мытьё посуды, инвентаря</li> </ul>	2 раза в месяц	СанПиН	Зав.производством Литвинова Н.В., медсестра
<p>7. Хранение изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- складские помещения</li> <li>- холодильные камеры</li> </ul>	1раз в месяц	СанПиН	Зав.производством Литвинова Н.В.

**ГРАФИК**  
**работы школьного пищеблока с 7.00. до 16.00.**  
**на 2023-2024 учебный год**

Время	Вид деятельности
7.00. - 7.30.	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к завтраку.
7.30.	Закладка продуктов на завтрак
8.30.	Закладка продуктов на обед.
12.00	Подготовка продуктов на полдник
8.15.- 9.25.	Завтрак. 1-е – 4-е классы
9.25.- 10.00.	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к завтраку.
10.05. – 10.25.	Завтрак. 5-е – 8-а классы
10.25.- 10.35.	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к завтраку
11.05. – 11.25.	Завтрак. 8б, 8в, 9-е - 11-е классы
11.25. – 11.45.	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к обеду
11.45.- 14.15	Обед 1-11 классы
14.15. – 15.00.	Санитарная обработка пищеблока.
14.40 – 15.10	Полдник
15.10 – 15.50	Санитарная обработка пищеблока.



**График работы школьной столовой**

Начало работы 7.00.  
Окончание работы 16.00.

### **График приема пищи**

**8-15 – 08-30:**

1А, 1Б, 3А, 3В классы;

**1 перемена:**

С 9.10 до 9.25: 2А, 2Б, 2В, 3Б, 4А, 4Б, 4В классы

**2-я перемена:**

С 10-05 до 10-25: 5А, 5Б, 6А, 6Б, 6В, 7А, 7Б, 7В, 8А классы

**3-я перемена:**

С 11-05 до 11-25: 8Б, 8В, 9А, 9Б, 10, 11А, 11Б классы

### **График обедов**

**Начальная школа:**

С 11.45 до 12-00: 1А, 1Б классы

С 12-05 до 12-25: 2А, 2Б, 2В, 3А, 3Б, 3В, 4А, 4Б, 4В классы

**5-я перемена:**

С 13-05 до 13-25: 5А, 5Б, 6А, 6Б, 6В, 7А, 7Б, 7В, 8А, 8Б, 8В классы

**6-я перемена:**

С 14-05 до 14-20: 9А 9Б, 10, 11А, 11Б классы

**Полдники с 14.30 ч.**





### Инструкция по мытью полов в помещениях столовой

Для мытья полов необходимо иметь:

- ведро,швабру,ветошь
- Моющее средство
- Дезинфицирующий раствор

Ведро и швабры должны иметь маркировку, соответствующую применению .

Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную красную маркировку и хранится отдельно.

Использование не промаркированного инвентаря, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.

1. После завершения работ по приготовлению пищи, а обеденного зала- после каждого приема пищи, полы очистить от мусора. Затем вымыть полы горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
2. После мытья полов тряпки (ветошь)промыть, просушить.
3. По окончанию уборки весь уборочный инвентарь промыть с использованием моющих средств, замочить в дезинфицирующем растворе, затем прополоскать и просушить.





Инструкция по режиму обработки холодильников

1. Холодильник моют мыльно-содовым раствором
2. Затем холодильник обрабатывают раствором дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по использованию данного средства
3. Затем холодильник промывают чистой водой и проветривают в течении 1 часа 30 минут



### Инструкция по обработке хлебных шкафов

Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см., дверки шкафа должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Для получения 1% раствора столового уксуса берем:

1 часть 70 эссенции на 69 частей воды.





### Инструкция по обработке помещений в столовой

1. Ежедневная уборка столовых – с использованием дезинфицирующих средств
2. Соблюдение требований мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря
3. Дезинфекция посуды и инвентаря - по эпидемиологическим показаниям (по режиму возбудителя)
4. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) - отдельный промаркированный уборочный инвентарь
5. Уборка обеденного зала - после каждого приема пищи.
6. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств
7. Санитарную обработку технологического оборудования - ежедневно по окончании работы.
8. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.
9. Генеральная уборка техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) проводится с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.  
-Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.





График работы бактерицидной лампы в столовой

время \ Число	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Подпись		
8:00-9:30																																	
10:00-11:30																																	
12:00-13:30																																	
14:00-15:30																																	

Ответственный:

График работы бактерицидной лампы в мясо-рыбном цехе

ВРЕМЯ \ ОГЛСИН	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Подпись		
	8:00-9:30																																
10:00-11:30																																	
12:00-13:30																																	
14:00-15:30																																	

Ответственный:





