



БОЙОРОК

ПРИКАЗ

от 03 сентября 2018 года

№ 335

Об организации горячего питания учащихся

Руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания учащихся в 2018/2019 учебном году как условия сохранения и укрепления здоровья учащихся, социальной гарантии на предоставление горячего питания учащимся, а также увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план мероприятий по организации питания на 2018/2019 учебный год (Приложение).
2. Обеспечить с 05.09.2018г. по 30.05.2019г. горячим одноразовым питанием учащихся 1 – 11 классов.
3. Отпуск горячего питания организовать по классам в соответствии с графиком питания, числом посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.
4. Отпуск блюд осуществлять по заявкам в столовую классными руководителями до 9.00 ежедневно.
5. Дополнительное питание предоставлять учащимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.
6. Реализацию буфетной продукции осуществлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 только в буфетах и на пищеблоке лицей в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм.
7. Классным руководителям 1 – 11 классов:
 - 7.1. Организовать информационную работу среди учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, разъяснительную работу о необходимости горячего питания учащихся.
 - 7.2. Организовывать ежедневную подачу заявки до 9.00 на питание учащихся в соответствии с ежедневной посещаемостью.
 - 7.3. Вести ежедневный табель учета полученных учащимися обедов по форме.
 - 7.4. Предоставлять 1 числа следующего месяца отчетность питания всех учащихся за родительскую плату и детей из льготных категорий по установленной форме. В случае изменения статуса семьи (ребенка) на следующий день обеспечить соответствующую форму питания.

7.5. Предусмотреть в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.6. Проводить с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

7.7. Обеспечить культуру питания, соблюдение правил личной гигиены учащихся класса, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов.

7.8. Обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя. Ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.

7.9. Не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде.

8. Ответственному лицу за организацию питания учащихся Белоусовой Е.Е.:

8.1. За каждым классом в обеденном зале столовой закрепить определенные обеденные столы.

8.2. Организовать буфетное обслуживание учащихся и работников за наличный расчет.

8.3. Составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости.

8.4. Организовать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий.

8.5. Оформить информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МОБУ Лицей № 6



А.А. Колпаков

Е.Е. Белоусова

**План мероприятий по организации питания
на 2018/ 2019 учебный год**

№	Направление	Мероприятия	ответственные
1.	Организация рационального питания учащихся; Обеспечение высокого качества и безопасности питания;	<p>1. Разработка двухнедельного меню в соответствии с требованиями рационального питания; <i>Виды и примеры меню для питания учащихся лицея:</i> Для питания школьников можно использовать следующие виды меню:</p> <p>1). Меню горячих завтраков для различных возрастных групп (обучающихся младших и старших классов). 2). Меню для учащихся начальных классов, посещающих группы продленного дня. 3). Ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, реализуемой в буфете лицея.</p> <p>2. Производственный и общественный контроль на всех этапах приготовления продукции. 3. С-витаминизация блюд. 4. Освоение приготовления новых блюд, рекомендованных для питания школьников. 5. Внедрение диетического питания для детей с хроническими заболеваниями. 6. Организация питьевого режима. 7. Йодирование еды и пищи.</p>	<p>директор повар-бригадир фельдшер</p> <p>фельдшер, повар-бригадир классные руководители</p>
2.	Модернизация МТБ столовой, улучшение санитарно-технического состояния пищеблока, столовой;	<p>1. Приобретение и установка современного энергосберегающего технологического и холодильного оборудования для пищеблока. 2. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования. 3. Приобретение мебели для обеденного зала столовой. 4. Приобретение кухонного инвентаря и посуды. 5. Оборудование для осуществления безопасного питьевого режима.</p>	Директор повар-бригадир
3.	Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания;	<p>1. Родительский всеобуч. Вопросы для проведения родительского всеобуча, посвященного проблеме правильного питания школьника для обсуждения следующих вопросов:</p> <p>1. Пищевые вещества и их роль в питании и здоровье ребенка. 2. Основные группы пищевых продуктов и их значение в питании. 3. Основные представления о «пользе» и «вреде» наиболее распространенных блюд. 4. Принципы рационального питания. 5. Правила построения меню и выбора блюд. 6. Инфекционные болезни, передаваемые</p>	директор социальный педагог, классные руководители, фельдшер

		<p>посредством принятия пищи.</p> <p>7. Питание и болезни.</p> <p>8. Питание в особых условиях, требующих значительные энергетические затраты (экзамены, конец зимы — начало весны).</p> <p>2. Система классных часов «Здоровое питание – здоровое поколение»</p> <p>3. Система лицейских конкурсов по здоровому питанию (м/м презентаций, проектов, публикаций и стенгазет)</p> <p>4. Лицейские праздники «Здоровым быть здорово!»</p> <p>5. Конкурс рисунков «Здоровое питание- глазами детей»</p> <p>6. Участие в проводимых районных, городских семинарах, круглых столах по вопросам здорового питания, актуальным проблемам школьного питания для педагогов и родителей.</p>	повар-бригадир ответственный по организации питания
4.	Увеличение охвата горячим питанием, доведение до 100%	<p>1. Дотация на питание учащимся 1 – 11 классов</p> <p>2. Обеспечение бесплатным питанием льготной категории учащихся.</p>	директор комиссия по освобождению от платы за питание
5.	Обучение кадрового состава работников пищеблока современных технологиям	<p>1. Обучение персонала санитарному минимуму.</p> <p>2. Ежегодная профессиональная переподготовка кадров, занятых в обслуживании детей, по вопросам соблюдения санитарных норм и правил.</p> <p>3. Обучение медицинского работника по вопросам рационального питания.</p> <p>4. Просветительская работа среди классных руководителей по вопросам питания.</p> <p>5. Участие в конкурсах на лучшую организацию питания.</p>	директор, фельдшер, социальный педагог, ответственный по организации питания