

**Муниципальное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Коряжмы»**

ПРИКАЗ (по основной деятельности)

От 01.09.2020г.

№ 280/П

Об организации бесплатного горячего питания обучающихся

На основании Порядка предоставления бесплатного горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, утвержденного Постановлением администрации города от 27.08.2020 №915 «Об утверждении порядка предоставления горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году за счет средств государственной программы РФ «Развитие образования», государственной программы «Развитие образования и науки Архангельской области», муниципальной программы «Развитие образования в городе Коряжма» в виде бесплатных горячих обедов.
2. Утвердить списки обучающихся 1-4 классов для предоставления данным обучающимся бесплатных горячих обедов (приложение 1).
3. Утвердить порядок проведения родительского контроля организации питания обучающихся МОУ «СОШ № 5 г. Коряжмы» (приложение 2).
4. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся:
 - Елезова О.С. – заместитель директора по ВР,
 - Зыкова Е.И. – учитель начальных классов,
 - Хаффазова Л.Ю. – учитель химии,
 - Константинов А.С. – учитель истории, обществознания,
 - члены общешкольного родительского комитета (3 человека) – по согласованию.
5. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся 1-4 классов с 01.09.2020г. согласно календарному учебному графику МОУ «СОШ №5 г. Коряжмы», за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени.
6. Утвердить график организации питания детей в образовательной организации (приложение 3).
7. Утвердить примерное 10 дневное меню обедов для обучающихся 1-4 классов (приложение 4).
8. Классным руководителям 1-4 классов ежедневно до 8 ч 50 мин информировать кассира школьной столовой Селезневу И.В. об отсутствии в школе ученика, имеющего право на бесплатное горячее питание и ежедневно заполнять табель учета бесплатного горячего питания, находящийся в столовой школы.
9. Старцевой О.Н., заведующей столовой, обеспечить организацию питания обучающихся в части приготовления, содержания, соблюдения гигиенических условий, режима, адресности.
10. Елезовой О.С., заместителю директора по ВР, обеспечить контроль организации питания обучающихся: приготовление, содержание, гигиенические условия, режим, адресность питания.
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор _____  Е.В. Здравомыслова

**Порядок проведения
родительского контроля организации горячего питания детей в МОУ «СОШ №5
г. Коряжмы»**

1. Общие положения

1.1 Порядок проведения родительского контроля по организации горячего питания обучающихся разработан на основании:

- Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля по организации горячего питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.3. Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, уставом школы.

1.4. Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5. В состав комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся входят представители администрации, члены общешкольного родительского комитета, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

1.6. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1 Задачами комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся являются:

- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований;
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

3.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей в образовательной организации могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню,
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.,
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися,
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд,
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи,
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей,
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующего производством столовой, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

- 5.1. комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;
- 5.2. комиссия выбирает председателя;
- 5.3. комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.4. о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и общешкольный родительский комитет;
- 5.5. один раз в триместр комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в год Совет школы.
- 5.6. по итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы;
- 5.7. заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в триместр и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;
- 5.8. решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования.

6. Ответственность членов Комиссии

- 6.1. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию питания в школе.

График организации питания детей в образовательной организации

1 урок

Перемена:

завтрак (по желанию за счет родительских средств) 1,2 классы,

завтрак -5- 9 классы (дети с ОВЗ)- бесплатное питание

2 урок

Перемена:

завтрак (по желанию за счет родительских средств) 3,4 классы,

завтрак или обед (по желанию за счет родительских средств) 5 классы

3 урок

Перемена:

завтрак или обед (по желанию за счет родительских средств) 6,7, классы, 10 класс, 11 класс, 9 классы

обед (бесплатное питание), дети с ОВЗ- 6,7 классы

4 урок

Перемена:

обед (бесплатное питание) 1,2 классы,

завтрак или обед (по желанию за счет родительских средств) 8 А, 8 Б

обед (бесплатное питание), дети с ОВЗ - 5 кл, 8 в класс

5 урок

Перемена:

обед (бесплатное питание) 3,4 классы,

обед (бесплатное питание), дети с ОВЗ- 9 классы

6 урок

Перемена: горячее питание всех желающих

Примерное 10 дневное меню обедов для обучающихся 1-4 классов

Название блюда	1-4 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)
1 НЕДЕЛЯ	
Понедельник	
Салат зеленый с помидорами с р/м	60
Суп гороховый	250
Биточки (мясо, птица)	80
Овощное рагу	150
Компот из сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30
Итого	790
Вторник	
Огурцы свежие (или соленые) в нарезке	60
Борщ со сметаной	250/10
Рыба припущенная	80
Картофель отварной (запеченный)	150
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30
Итого	800
Среда	

Салат из свежих овощей с р/м	60
Суп рисовый с картофелем	250
Бефстроганов	80
Макаронные изделия отварные	150
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30
Итого	790
Четверг	
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60
Щи из свежей капусты	250
Плов из птицы	200
Компот из свежих яблок	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30
Итого	760
Пятница	
Салат из моркови с яблоком с р/м	60
Суп с макаронными изделиями	250
Печень по-строгановски	80
Картофельное пюре	150
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	30
Итого	790
2 НЕДЕЛЯ	
Понедельник	
Овощи свежие (или соленые) в нарезке	60
Суп овощной со сметаной	250/10
Тефтели (мясные)	80
Рис припущенный	150
Компот из свежих яблок	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	30
Итого	800
Вторник	
Салат зеленый с огурцом с р/м	60
Рассольник по-ленинградски	250
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200
Сок фруктовый (овощной)	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	30
Итого	760
Среда	
Салат витаминный с р/м	60
Суп картофельный с рисовой	250

крупой	
Котлеты (мясо или птица)	80
Макаронные изделия	150
Компот из сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	30
Итого	790
Четверг	
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60
Борщ со сметаной	250/10
Жаркое по-домашнему	200
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	30
Итого	770
Пятница	
Салат из моркови с яблоками с р/м	60
Суп рыбный	250
Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным	100
Каша гречневая рассыпчатая	150
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	30
Итого	810