

ПРИКАЗ

«22» августа 2022 года
п.Карымкары

№ 211 - од

Об организации школьного питания в 2022-2023 учебном году

В соответствии с приказом Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 02.08.2021г №10-П-1030 «Об организации контроля за обеспечением безопасного и здорового питания обучающихся образовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа - Югры», постановлением администрации Октябрьского района от 04.03.2021 №382 «Об обеспечении питанием обучающимся общеобразовательных организаций Октябрьского района», приказом Управления образования и молодежной политики администрации Октябрьского района от 18.08.2022г №619-од «Об организации школьного питания в 2022-2023 учебном году»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить 100%-ный охват горячим питанием обучающихся 1-11 классов в 2022-2023 учебном году в соответствии с порядком, утвержденным постановлением администрации Октябрьского района от 04.03.2021 №382 «Об обеспечении питанием обучающимся общеобразовательных организаций Октябрьского района» и утвержденным режимом работы школы.

2. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществлять на основании заявления одного из родителей (законных представителей). Классным руководителям 1-11 классов обеспечить наличие заявлений родителей в срок до 05.09.2022г.

3. Организовать горячее питание в учебное время за счет субвенции, предоставляемой из бюджета Ханты-Мансийского автономного округа-Югры в размере 175 рублей в день на одного обучающегося, следующим категориям обучающихся:

- детям – сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детям из многодетных семей, в составе семьи которых преобладают несовершеннолетние иждивенцы;
- детям из малоимущих семей, в которых среднедушевой доход семьи ниже величины прожиточного минимума;
- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
- детям-инвалидам.

4. Считать основанием для учета обучающихся льготных категорий, указанных в п.3 настоящего приказа:

- сведения, предоставляемые казенным учреждением ХМАО-Югры «Центр социальных выплат» филиала в г.Нягани, в порядке межведомственного взаимодействия либо по запросу руководителя общеобразовательной организации - для учета обучающихся из малоимущих семей и многодетных семей;

- сведения, предоставляемые Управлением опеки и попечительства администрации Октябрьского района, в порядке межведомственного взаимодействия либо по запросу руководителя общеобразовательной организации - для учета детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- информацию психолого-медико-педагогической комиссии Октябрьского района, предоставляемую по запросу руководителя образовательной организации - для учета обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- сведения об инвалидности, содержащиеся в федеральном реестре инвалидов, а в случае отсутствия соответствующих сведений в федеральном реестре инвалидов на основании представленных заявителем документов.

Критерий нуждаемости для предоставления бесплатного двухразового питания детям из многодетных семей, обучающимся в общеобразовательных организациях, - преобладание несовершеннолетних иждивенцев в составе такой семьи.

5. Предоставить горячее питание обучающимся начальных классов с 1 по 4 классы в учебное время за счет субсидии, предоставляемой из бюджета Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, и средств бюджета муниципального образования Октябрьский район, в размере 70 рублей в день на 1 обучающегося.

6. Предоставить обучающимся, не указанным в п. 3, 5 настоящего приказа, питание за счет средств, выделенных из бюджета муниципального образования Октябрьский район, в размере 44 рубля в день на одного обучающегося.

7. Установить размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей), для финансирования горячего питания:

- завтраков для обучающихся 5-11 классов (по желанию родителей) – 26 рублей в день;

- обедов для обучающихся, не указанных в п. 3, 5 настоящего приказа – 105 рублей в день для обучающихся 1-4 классов, 131 рубль в день для обучающихся 5-11 классов.

8. Обеспечить предоставление социальной поддержки в виде денежной компенсации за двухразовое питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам, осваивающим основные общеобразовательные программы, обучение которых организовано на дому.

9. Обеспечить назначение денежной компенсации за двухразовое питание обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы, обучение которых организовано общеобразовательными организациями на дому, на основании предоставления родителями (законными представителями) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, документов в соответствии с приложением № 3 к постановлению Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 04.03.2016 № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре». Ответственное лицо - соц.педагог Анисимова Н.М.

10. Обеспечить оформление заявления для назначения денежной компенсации за двухразовое питание обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы, обучение которых организовано на дому, по форме утвержденной приказом Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 05.07.2019 № 907. Ответственное лицо - соц.педагог Анисимова Н.М.

11. Обеспечить выплату денежной компенсации за двухразовое питание обучающимся с ОВЗ, детям-инвалидам, осваивающим основные общеобразовательные программы, обучение которых организовано на дому, в размере 175 рублей в день на 1 обучающегося, ежемесячно, не позднее 20-го числа месяца, следующего за отчетным месяцем (месяцем назначения денежной компенсации). Ответственное лицо - гл.бухгалтер Кузив Н.А.

12. Ответственность за определение списка льготных категорий детей на питание возложить на социального педагога Анисимову Н.М.

13. Администратору, ответственному за организацию питания Езынги Т.А. совместно с медицинским работником, закрепленным за МБОУ «Карымкарская СОШ»:

- обеспечить предоставление качественного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям детей, в соответствии с утвержденным меню (приложения № 1-3 – сезон осень-зима);

- обеспечить строгий контроль исполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства Российской Федерации на пищеблоке школы в соответствии с приказом МБОУ «Карымкарская СОШ» от 11.01.2021г № 18-од «Об организации и проведении производственного

контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- обеспечить поступление в учреждение только сертифицированной и качественной продукции питания с полным пакетом документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;

- обеспечить правильное хранение продуктов питания, исключаящее их порчу;

- обеспечить контроль пищеблока школы в соответствии с программой ежедневного контроля (приложение №4).

14. Социальному педагогу Анисимовой Н.М.:

- обеспечить контроль организации питания обучающихся, соблюдения утвержденного графика питания обучающихся, с учетом длительности промежутков между отдельными приемами пищи, не превышающих 3-4 часов;

- обеспечить организацию дежурства классных руководителей во время приема пищи обучающимися;

- обеспечить наличие в доступном для просмотра родителей (законных представителей) обучающихся месте наглядного, информационного стенда, посвященного организации питания, и контроль за его своевременным обновлением;

- обеспечить организацию системы совместной работы медицинского работника, социального педагога, классных руководителей по привитию навыков здорового питания у обучающихся, проведения цикла тематических бесед в рамках классных часов;

- выбор вариантов питания, в том числе переход на льготное питание, оформлять приказом директора;

- своевременно уведомлять обучающихся и их родителей (законных представителей) о завершении срока льготного питания и оформлении соответствующих документов.

15. Ответственность за организацию работы пищеблока, обеспечения необходимыми санитарно-гигиеническими средствами возложить на администратора Езынги Т.А.

16. Ответственность за контроль организации работы склада, целевое использование денежных средств, выделяемых на питание обучающихся из бюджета Ханты-Мансийского автономного округа-Югры.

17. В случае выявленных нарушений в организации питания к работникам будут применены меры персональной ответственности.

18. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены:



С.Я.Хургунова

Н.М. Анисимова Н.М.
О.С. Балинская О.С.
Л.В. Золотарева Л.В.
Т.С. Кондакова Т.С.
А.В. Климова А.В.
Л.Н. Логиновских Л.Н.
Н.О. Мудрецова Н.О.
Н.В. Сигова Н.В.
О.В. Скородумова О.В.
Д.Ш. Халиюлина Д.Ш.
М.А. Эльзесер М.А.
Т.А. Езынги Т.А.
Н.В. Караченцева Н.В.
Н.А. Кузив Н.А.

Меню №1 МБОУ «Карымкарская СОШ» (сезонное, осень-зима), составленное на основе перспективного 12-дневного меню(на 44 рубля, 5-11 классы без доплаты)

	Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда,гр	Цена
1 день	Завтрак:			
	1.Гуляш из печени с рисом	36/304	100/180	
	2.Чай	943	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	4.Печенье	36	30	
	Итого:		550	47,04
2 день	Завтрак:			
	1. Каша пшеничная	78	200/5	
	2. Кофейный напиток	77	200	
	3.Хлеб с сыром,маслом	147/2/1	50/30/15	
	Итого:		500	35,99
3 день	Завтрак:			
	1.Макаронны с сыром	206	250	
	2.Компот из кураги	79	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		500	31,14
4 день	Завтрак:			
	1.Рыба тушеная с овощами	486	110	
	2.Картофельное пюре	694	180	
	3.Чай с лимоном	944	200/10	
	4.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		550	66,39
5 день	Завтрак:			
	1.Ци	72	250	
	2.Чай	943	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		500	39,33
6 день	Завтрак:			
	1.Каша ячневая	78	200/5	
	2.Какао	382	200	
	3. Хлеб с маслом	147/1	50/15	
	4. Банан	847	100	
	Итого:		570	29,38
7 день	Завтрак:			
	1.Россольник	197	250	
	2.Чай	943	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		500	39,30
8 день	Завтрак:			
	1.Суп крестьянский	56	250	
	2.Отвар из шиповника	77	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		500	42,93
9 день	Завтрак:			
	1.Котлета мясная с перловкой	608/	100/180	
	2.Чай	943	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		520	58,59

10 день	Завтрак:			
	1.Плов с мясом	433	250	
	2.Чай	943	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		500	58,75
11 день	Завтрак:			
	1.Птица тушеная с картофельным пюре	64/694	100/200	
	2.Чай	943	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		550	55,23
12 день	Завтрак:			
	1.Каша «Дружба»	190	200/5	
	2.Хлеб с маслом	147/1	50/15	
	3.Какао	382	200	
	4. Вафли	39	30	
			500	23,93
	Итого стоимость за 12 дней			528,00
	Средняя стоимость одного дня			44,00

Меню на 12 дней сезона «осень-зима» для одноразового горячего питания обучающихся, составленного на основе перспективного 12-дневного меню 1-11 классов (на сумму 70 рублей: 1-4 классы без доплаты, 5-11 классы с доплатой 26 рублей в день по заявлениям родителей)

	Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда, гр	Цена
1 день	Завтрак:			
	1. Гуляш из печени с рисом	36/304	100/180	
	2. Чай	943	200	
	3. Хлеб пшеничный	147	50	
	4. Печенье	36	30	
	Итого:		550	54,52
2 день	Завтрак:			
	1. Зразы мясные с соусом	34	100/30	
	2. Гречка рассыпчатая	679	180	
	3. Компот из сухофруктов	71	200	
	4. Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		550	70,41
3 день	Завтрак:			
	1. Пюре картофельное	694	180	
	2. Капуста тушеная с мясом	859	100	
	3. Компот из кураги	79	200	
	4. Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		530	94,08
4 день	Завтрак:			
	2. Рыба тушеная с овощами	486	100	
	3. Картофельное пюре	694	180	
	3. Чай с лимоном	944	200	
	4. Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		530	67,72
5 день	Завтрак:			
	1. Плов из куриного филе	291	250	
	2. Чай	943	200	
	3. Хлеб пшеничный	147	50	
		Итого:		500
6 день	Завтрак:			
	1. Азу	529	200	
	2. Кисель	869	200	
	3. Хлеб пшеничный	147	50	
	4. Банан	847	100	
	Итого:		550	74,48
7 день	Завтрак:			
	1. Гуляш из сердца	36	100	
	2. Макароны отварные	67	180	
	3. Чай	943	200	
	4. Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		530	67,82
8 день	Завтрак:			
	1. Овощное рагу	29	250	
	2. Отвар из шиповника	77	200	
	3. Хлеб пшеничный	147	50	
	4. Вафли	39	30	
	Итого:		530	63,33
9 день	Завтрак:			
	1. Котлета мясная с перловкой	608/	100/180	
	2. Чай	943	200	
	3. Хлеб	147	50	
		Итого:		530

10 день	Завтрак:			
	1.Плов с мясом	433	250	
	2.Компот из изюма и чернослива	303	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		500	67,91
11 день	Завтрак:			
	1.Птица тушеная с картофельным пюре	64/694	100/180	
	2.Чай	943	200	
	3.Хлеб пшеничный	147	50	
	Итого:		530	70,29
12 день	Завтрак:			
	1.Гречка с гуляшом	679/260	180/100	
	2.Чай	943	200	
	3.Хлеб	147	50	
	Итого:		530	77,23
Средняя стоимость ежедневного меню за 12 дней				70,00

Меню №3 МБОУ «Карымкарская СОШ» (сезонное, осень-зима) для двухразового горячего питания, составленное на основе перспективного 12-дневного меню (на 175 рублей – для льготной категории обучающихся 1-11 классов за счет бюджета ХМАО-Югры, для нелюгной категории - за счет родительской доплаты 105 руб (1-4 классы), 131 руб. (5-11 классы) по заявлениям родителей)

	Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда,г	Цена	Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда,г	Цена
1 день	Завтрак:				Обед:			
	1.Каша манная	390	200/5		1.Суп картофельный с клецками	80	250	
	2.Хлеб с маслом	147/1	50/15		2.Гуляш из печени с рисом	36/304	100/180	
	3.Какао	382	200		3.Салат из сборных овощей	15	100	
	4.Печенье	36	30		4.Сок	389	200	
				5.Хлеб пшеничный	147	80		
	Итого:		500			910		143,64
2 день	Завтрак:				Обед:			
	1.Каша пшеничная	78	200/5		1.Суп гороховый с гречками	486/694	250	
	2.Хлеб с сыром	147/2	50/30		2. Зразы мясные с гречкой	34/679	100/180	
	3.Кофейный напиток	77	200		3.Салат из свеклы	33	100	
	4.Яблоко	847	100		4.Компот из сухофруктов	71	200	
				5. Хлеб пшеничный	147	80		
	Итого:		585			910		167,92
3 день	Завтрак:				Обед:			
	1.Макаронны с сыром	206	250		1.Суп геркулесовый	56	250	
	2.Хлеб с маслом,сыром	147/1/2	50/15/30		2.Пюре картофельное	694	180	
	3.Чай с молоком	945	200		3.Капуста тушеная с мясом	859	100	
					4.Салат из свежих помидор	14	100	
				5.Компот из кураги	79	200		
				6.Хлеб пшеничный	147	80		
	Итого:		545			910		18
4 день	Завтрак:				Обед:			
	1.Каша рисовая	168	200/5		1.Свекольник со сметаной и яйцом	36	250	
	2. Хлеб с маслом	147/1	50/15		2.Рыба тушеная с овощами	486	100	
	3.Чай с лимоном	944	200/10		3.Картофельное пюре	694	180	
	4.Печенье	36	30		4.Салат из соленых огурцов и зеленого горошка	119	100	
				5.Сок	389	200		
				6.Хлеб	147	80		
	Итого:		510			910		177,60
5 день	Завтрак:				Обед:			
	1.Запеканка творожная с соусом	469	200/40		1.Щи	72	250	
	2.Чай	943	200		2.Плов из куриного филе	291	250	
				3.Сок	389	200		
				4.Хлеб пшеничный	147	80		
	Итого:		440			780		191,66

6 день	Завтрак: 1.Каша ячневая 2.Хлеб с маслом 3.Какао 4.Вафли	78 147/1 382 39	200/5 50/15 200 30	Обед: 1.Суп рыбный 2.Азу 3.Винегрет 4.Кисель 5. Хлеб пшеничный	88 529 9 869 147	250 200 100 200 80		
	Итого:		500			830	183,60	
7 день	Завтрак: 1.Каша «Геркулесовая» 2.Хлеб с маслом 3.Кофейный напиток 4.Банан	417 147/1 77 847	200/5 50/15 200 100	Обед: 1.Рассольник 2.Гуляш из сердца 3.Макароны отварные 4.Салат из свежих помидор с луком 5.Сок 6.Хлеб пшеничный	25 36 67 4 389 147	250 100 180 100 200 80		
	Итого:		570			910	173,61	
8 день	Завтрак: 1.Каша гречневая 2. Хлеб с маслом 3.Чай с медом 4.Апельсин	147/1 847	200/5 50/15 200 100	Обед: 1.Суп крестьянский сборная 2.Овощное рагу 3.Отвар из шиповника 4.Хлеб пшеничный	56 29 77 147	250 200 200 80		
	Итого:		580			730	157,22	
9 день	Завтрак: 1.Творожный пудинг с соусом 2.Какао	44 382	200/40 200	Обед: 1.Суп с галушками 2.Котлета мясная с перловкой 3.Сок 4.Хлеб	1111 608/10 389 147	250 100/180 200 80		
	Итого:		440			810	217,01	
10 день	Завтрак: 1.Каша кукурузная 2.Хлеб с маслом 3.Чай с молоком 4.Печенье	186 147/1 945 36	200/5 50/15 200 30	Обед: 1.Суп с фрикадельками 2.Плов с мясом 3.Салат из свеклы и соленых огурцов 4.Компот из изюма и чернослива 5.Хлеб пшеничный	24 433 56 303 147	250 250 100 200 80		
	Итого:		500			880	165,13	
11 день	Завтрак: 1.Каша пшенная 2.Хлеб с маслом, сыром 3.Кофейный напиток	96 147/1/2 77	200/5 50/15/30 200	Обед: 1.Суп с бобами 2.Птица тушеная с картофельным пюре 3.Салат из белокочанной капусты 3.Сок 4.Хлеб пшеничный	102 64/694 7 389 147	250 100/180 100 200 80		
	Итого:		500			910	190,15	
12 день	Завтрак: 1.Каша «Дружба» 2.Хлеб пшен. 3.Какао 4.Банан	190 147 382 847	200/5 50 200 100	Обед: 1.Суп из овощей 2.Гречка с гуляшом 3.Салат из свежих овощей 4.Сок 5.Хлеб	18 679/260 5 389 147	250 180/100 100 200 80		
	Итого:		555			910	168,02	
Средняя стоимость ежедневного меню за 12 дней							175,00	

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Карымкарская СОШ»
СЯ Хургунова С.Я.

Программа ежедневного производственного контроля школьного пищеблока

Производственный контроль в образовательной организации осуществляется в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-противоэпидемическом благополучии населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.

Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Условия транспортировки продуктов	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке
	Сопроводительная документация на продукты	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании
	Качество поступающей продукции	Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки
Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	1. Исправность холодильного оборудования. 2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов. 3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции. 4. Соблюдение правил товарного соседства. 5. Отсутствие видимых признаков	

	порчи продукции	
Контроль на этапе технологического процесса	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции. 2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения. 3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары. 4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования. 5. Ассортимент и объем производимой продукции 	
Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопаток, ложек и т. д.). 2. Маркировки инвентаря и разделочных досок. 3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд. 4. Масса нетто одной порции. 5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов 	
Контроль уборки помещений пищеблока	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. 2. Санитарная обработка технологического оборудования. 3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств 	Проводится по мере его загрязнения и по окончании работы