

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Красноармейская средняя общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

01.09.2017

п. Красноармейский

№373

Об организации питания обучающихся  
в 2017-2018 учебном году

Во исполнение статьи 37,41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь Федеральным законом от 06.10.2003г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», на основании постановления Администрации Орловского района от 31.08.2017г. № 573 «Об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Орловского района», на основании приказа Управления образования Орловского района от 01.09.2017г. №435/1 «Об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Орловского района в 2017-2018 учебном году»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить с 04.09.2017г. стоимость питания для обучающихся МБОУ Красноармейской СОШ в размере:
  - горячий завтрак – 40 рублей в день на одного обучающегося;
  - горячий обед - 18 рублей в день на 1 обучающегося;
2. Ответственным за организацию питания назначить лаборанта - Милаеву Надежду Валентиновну:
  - 2.1 Организовать льготное питание:
    - горячий завтрак, стоимостью 40 рублей – за счет средств в размере 20 рублей на одного обучающегося в день и за счет средств бюджета Орловского района в размере 20 рублей на одного обучающегося в день;
  - 2.2 Обеспечить льготное питание в пределах средств, выделенных для этих целей, для следующих категорий обучающихся:
    - обучающиеся 1-11 классов из категории малоимущих и многодетных семей (горячий завтрак)(Приложение№1).
  - 2.3. Организовать бесплатное питание для детей с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов за счет средств бюджета Орловского района, выделенных на горячее питание (Приложение №2):
    - горячий завтрак, стоимостью 40 рублей на одного ребенка в день;
    - горячий обед стоимостью 18 рублей на одного ребенка в день.
  - 2.4. Создать бракеражную комиссию по проверке качества приготовления блюд, организации питания в школе;
  - 2.5. Составить график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся (приложение№3).
  - 2.6. Вести ежедневный учет по количеству питающихся детей.

2.7. При организации питания строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан ПиН 2.4.2.1178-02.

3. Назначить ответственного по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий - Яковенко С.Г. зам. директора по АХР.

3.1 Утвердить программу по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организации общественного питания (столовая). (Приложение № 4)

4. Классным руководителям:

4.1. организовать разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.

4.2. нести ответственность за организацию питания учащихся класса,

4.3. готовить пакет документов для предоставления бесплатного питания.

4.4. осуществлять сбор родительской платы для организации питания за счет средств родителей для сдачи ее старшему повару столовой.

4.5. ежедневно своевременно в конце рабочего дня предоставлять информацию о количестве питающихся детей, которые будут питаться на следующий день в письменном виде в столовую, в том числе на бесплатной основе.

4.6. в срок до 01 числа текущего месяца, предоставлять в бухгалтерию таблицу по учету питания за текущий месяц по 30 (31) число включительно.

4.7. Рассматривать вопросы организации питания детей на педагогических советах, производственных совещаниях.

5. Контроль по исполнению данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Л.В. Гришина

Ознакомлен

Коленникова Л.Н.

Серова С.А.

Логачева С.В.

Филатова Л.И.

Петросян Н.Н.

Яценко О.В.

Щербакова В.Г.

Брянцева О.И.

Чистопольская О.Н.

Кулешова Н.М.

Шитикова Т.А.

Балакина Г.И.

Марышева Е.В.

Маяк И.В.

Замуреева С.В.

Федорова Л.А.

Сычева И.В.

Бердник С.В.

Пустоварова О.В.

Кутько Н.Н.

Милаева Н.В.

Яковенко С.Г.

Дежурство учителей в столовой:

№	День недели	Дежурный класс	Дежурный учитель
1	Понедельник	7-А	Замуреева С.В.
2	Вторник	8-А	Брянцева О.И.
3	Среда	8-Б	Логачева С.В.
4	Четверг	10-А	Шитикова Т.А.
5	Пятница	7-Б	Балакина Г.И.

График питания учащихся:

Расписание звонков	питание детей
1. 8.30— 9.10	9.20----1,2классы
2. 9.30—10.10	10.10---3,4,5классы
3. 10.30—11.10	11.10---6,7,8классы
4. 11.30—12.10	12.10---9,10,11классы
5. 12.30---13.10	
6. 13.30---14.10	
7. 14.20---15.00	

## **ПРОГРАММА**

### **По организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Красноармейской средней общеобразовательной школы**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Красноармейская средняя общеобразовательная школа, РО, Орловский район, п.Красноармейский, ул.Кирова,37 ИНН 6126002960

Ф.И.О. руководителя, телефон Гришина Людмила Владимировна 8(86375)21540

Юридический адрес: РО, Орловский район, п.Красноармейский, ул.Кирова,37

Фактический адрес: РО, Орловский район, п.Красноармейский, ул.Кирова,37

#### **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 1026101451551 от 19 ноября 2002г. выдано межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы №15 по Ростовской области

Количество работающих 52 чел. тел. из них подлежащих периодическому медосмотру 52 человека

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам видов деятельности, работ, услуг представляющих опасность для человека, выдано от «27 » августа 2012г. №61.22.04.000.М.000106.08.12 Кем выдано ТОТУ Роспотребнадзора по Ростовской области в Орловском, Пролетарском(с), Мартыновском, Зимовниковском районах

## **ПРОГРАММА**

### **производственного контроля**

#### **I. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- 1.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.
- 1.2. Федеральный закон от 02 января 2000г № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» ( ред.от 30.12.2006г)
- 1.3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 1.4. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», №157-ФЗ от 17.09.98г ( ред.от 30.06.2006г)
- 1.5. Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01г №77-ФЗ ( ред.от 22.08.2004г)
- 1.6 СанПиН 2.2.1/2.1.1. 1278-03 «Гигиенические требования к естественному,

- искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
- 1.7 СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
  - 1.8. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
  - 1.9. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
  - 1.10. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
  - 1.11 Приказ 302н от 12.04.2011г. Министерства Здравоохранения и социального развития РФ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда

**2.Перечень должностных лиц, на которых по предприятию возложены обязанности по осуществлению производственного контроля:**

1. Заместитель директора по АХР Яковенко С.Г. тел.8(86375)21540

**3.Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:**

3.1.Работники организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
	1
1	2
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

Осмотр гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год <sup>1</sup>
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>1</sup>
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>2</sup>
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>3</sup>
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>4</sup>
Клинический анализ крови, мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>5</sup>
Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>6</sup>
Женщины в возрасте старше 40 лет УЗИ молочных желез	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>7</sup>
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Профессиональное обучение и аттестация	Исследования	Наименование гигиеническое мероприятие	Периодичность	Работники не связанные с пищевыми продуктами – 1 раз в 2 года
1.		Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	ежедневно	
2.		Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	
3.		Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию. Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их устранение от работы.	Постоянно	
4.		Проверка качества поступающей для реализации продукции –	Постоянно	

<sup>1</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>2</sup> Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>3</sup> Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>4</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>5</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>6</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>7</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

	документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	
	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	
7.	Органолептическая оценка качества блюд, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	Постоянно
	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в воздухе рабочей зоны и в воздухе помещений.	
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в воздухе рабочей зоны и в воздухе помещений.	Постоянно В соответствии с разделом 7 программы
	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе ( в т.ч. наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	Постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	Постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно
12.	Контроль за организацией питания 12.1. Контроль за обеспеченностью горячим питанием, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по РО (ТО) примерного меню. 12.2. Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. Наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение	ежедневно

	<p>норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.</p> <p>12.3. Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро и микроэлементов.</p> <p>12.4. Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.</p>	
--	---	--

#### **4. Организация лабораторных исследований, испытаний в МБОУ Красноармейской СОШ**

<b>Контрольные критические точки</b>	<b>Точка отбора проб</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Вода питьевая - 1 проба	подсобные помещения школы	Микробиологические показатели, в соответствии с СанПиН 2.1.4. 1074-01	1 проба	1 раз в год
Физфакторы		Освещенность, микроклимат ЭМП	1р/м 2р/м 10р/м	1 раз в год 2 раза в год 1 раз в год

4.2. Кроме того, работникам организации рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, в осенне-зимний период против гриппа.

#### **5 Перечень форм учета и отчетности МБОУ Красноармейской СОШ:**

5.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

5.2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований (при включении в программу раздела 3 «Организация лабораторных исследований»).

5.3. Личные медицинские книжки работников

5.4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, производственный контроль и т.д)