

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
ГОРОДА КАЗАНИ

Школа № 60

Граничная ул, 2, г.Казань, Авиастроительный
район Республика Татарстан, 420098
тел/факс: 570-85-97, e-mail: sch060@rambler.ru



КАЗАН ШӘҺӘРЕ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

60 нчы мәктәп

Граничная урмы, 2, Казан шәһәре, Авиаөзәләш
районы, Татарстан Республикасы, 420098
тел/факс: 570-85-97 e-mail:sch060@rambler.ru

ПРИКАЗ

« 27 » 08 20 24

БОЕРЫК

№ 216

Об организации питания учащихся

в 2024/2025 учебном году

На основании выполнения требований СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 в части организации здорового питания, а также для осуществления дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий учащихся, рационального использования бюджетных средств и на основании приказа ИКМО г.Казани от 19 августа 2024 №719/02-05-02 « Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений в 2024/2025 учебному году»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Возложить на заведующую столовой Баукину Ю.М. и классных руководителей 1-11 классов персональную ответственность за организацию горячего питания учащихся
2. Утвердить Перечень набора продуктов питания для учащихся, обучающихся на дому, нуждающимся в дополнительной социальной поддержке (Приложение 1).
3. Заведующей столовой Баукиной Ю.М., ответственному за питание Паламарчук А.О.
 - 3.1 Организовать сбалансированное по содержанию основных питательных веществ двухразовое горячее питание учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Исполнительного комитета г. Казани от 30.01.2017 №158 «Об обеспечении питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани».
 - 3.2 принять к исполнению разработанное, согласованное и утвержденное с Территориальным Управлением Роспотребнадзора по

Республике Татарстан двухнедельное меню для всех возрастных категорий, обучающихся;

3.3 обеспечить организацию горячего питания учащихся общеобразовательных учреждений в соответствии с Положением о порядке организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке;

3.4 обеспечить выполнение СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.5 Утвердить дорожную карту питания на 2024-2025 год (Приложение2)

4. Классным руководителям 1-11 классов:

4.1 Обеспечить организацию горячего питания учащихся школы в соответствии с Положением о порядке организации питания учащихся муниципальных ОУ, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке;

4.2 Взять под личный контроль наличие у учащихся карт питания, следить за положительным балансом на карте питания;

4.3 В случае утери карты питания учащимися, своевременно информировать ответственного за питание Паламарчук А.О.

4.4. Вести в классе и среди родителей пропаганду здорового и сбалансированного питания, повышать охват питания в классе

4.5 Классным руководителям 3-4 классов организовать реализацию программы «Разговор о правильном питании»

5. Назначить ответственным за подачу электронной заявки зав. производством Баукину Ю.М.

6. Назначить ответственным за работу в системе «Меркурий» зав. производством Баукину Ю.М.

7. Назначить ответственными за реализацию плана мероприятий («дорожная карта») по совершенствованию организации питания зав. производством Баукину Ю.М.

8. Комиссии по организации горячего питания учащихся своевременно рассматривать заявления, поступившие на получение льготного питания.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.Г. Амелин

**Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для учащихся,
обучающихся на дому**

Наименование продуктов	Кол-во продуктов на 1 день, гр	Кол-во продуктов на месяц (24 уч.дня), гр.
Крупы, бобовые	41,7	1000
Макаронные изделия	20,8	500
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	41,7	1000
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	83,3	2000
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.п/п)	41,7	1000
Рыба-филе (минтай)	62,5/47,7	1500/1145
Колбасные изделия	20,8	500
Сыр	10,4	250
Масло сливочное	20,8	500
Масло растительное	38,3	1 бут/920
Яйцо	0,8шт	20
Сахар	4,2	100
Чай	4,2	100

**Акты выдачи продуктовых наборов
подписываются с расшифровкой
подписи:**

- директор школы;
- заведующий производством;
- родитель или законный представитель
ученика.

Приложение №2 к приказу № 216

**Дорожная карта
по улучшению качества питания
на 2024-2025 учебный год
МБОУ “Школа №60”**

Содержание

- 1. Цель**
- 2. Задачи**
- 3. Сроки реализации**
- 4. Основные направления**

Цель:

Сохранение и укрепление здоровья обучающихся за счёт повышения качества и безопасности школьного питания. Создание условий, обеспечивающих максимальный охват обучающихся качественным горячим питанием.

Задачи:

- организация работы по питанию школьников в соответствии с нормативной правовой базой;
- обеспечение соответствия питания школьников ожиданиям потребителей, качественное улучшение рациона питания на основе востребованности блюд;
- создание условий, обеспечивающих социальные гарантии в доступности получения питания для всех обучающихся;
- повышение уровня компетентности участников образовательного процесса по вопросам здорового питания за счёт разработки и внедрения комплекса мероприятий для обучающихся и родителей (законных представителей) по пропаганде здорового, качественного питания.

Ответственные исполнители: МБОУ «Школа №60»

Сроки реализации: 2024-2025 год

Основные направления:

1. Организация питания учащихся школы полноценными горячими завтраками и обедами;
2. организация мероприятий по пропаганде здорового питания и формирования чувства ответственности за свое здоровье;
3. снижение выявленных нарушений требований санитарного законодательства и технических регламентов в части организации питания.

№	Плановые мероприятия	Исполнители	Сроки исполнения
1	Улучшить качество поставляемой продукции	Департамент продовольствия и социального питания	В течении года
2	Установить зеркальную раздачу(тем самым увеличится проходная мощность учащихся в столовой и охват горячим питанием).	Департамент продовольствия и социального питания	В течении года
3	Ввести штатную единицу администратор зала (контроль за качеством	Общеобразовательное учреждение	сентябрь

	приготовления блюд, за температурным режимом блюд, санитарным состоянием зала и технических помещений).		
4	Увеличить и разнообразить количество выпечки	Зав. столовой	сентябрь
5	Адаптировать меню для малообеспеченных учащихся	Департамент продовольствия и социального питания	сентябрь

Для решения всех вышеперечисленных проблем и в целях создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания, оснащения столовой и были разработаны мероприятия по реализации Плана «Дорожной карты».

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
ГОРОДА КАЗАНИ

Школа № 60

Граничная ул, 2, г.Казань, Авиастроительный район
Республика Татарстан, 420098
тел/факс: 570-85-97, e-mail: sch060@rambler.ru



КАЗАН ШӘҺӘРЕ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

60 нчы мәктәп

Граничная урмы, 2, Казан шәһәре, Авиатөзелеш районы,
Татарстан Республикасы, 420098
тел/факс: 570-85-97 e-mail: sch060@rambler.ru

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

Комиссия в составе:

- Амелина А.Г., директор школы, председатель;
- Паламарчук А.О. учителя, ответственного за питание;
- Исмагилова А.Ф. представитель родительского комитета школы;
- Галиулина А.Р., представитель родительского комитета школы;
- Парфинович Е.А. зам. директора по ВР

В присутствии

_____ составили настоящую справку о том, что « _____ » _____ 20____ г. в _____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве _____

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство _____ обучающихся _____ в _____ столовой _____ (как _____ организовано)

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки и (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Памятка для родителей (законных представителей),
участвующих в процессе контроля качества питания**

Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену обратите внимание:

- каким образом дети входят в помещение для приема пищи,
- как рассаживаются за столы,
- как ведут себя за столом,
- какова культура приема пищи,
- кто убирает посуду, как дети покидают помещение для приема пищи,
- вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.

4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:

- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,
- поставщиков продуктов питания и условия хранения.

5. Важно также узнать:

- организационно-правовую форму школьной столовой,
- организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока общеобразовательной организации,
- наличие санитарных книжек у работников пищеблока,
- наличие бракеражного журнала и его содержание,
- наличие суточной пробы и условия ее хранения,
- кто проводит бракераж пищи и время проведения в день проверки,
- исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока, органы, осуществившие проверку, и сделанные ими замечания/предложения, их устранение/выполнение.
- наличие спецодежды у работников пищеблока.

6. Определите систему организации школьного питания:

- наличие графика работы столовой,
- категории школьников, которым предоставляется льготное питание, и соответствие их определения нормативно-правовому акту Исполнительного комитета муниципального образования;
- принцип организации дежурства в школе,
- система обучения детей культуре питания,

- организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников,
- роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, **составьте протокол и определите сроки исполнения.**

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.

Разрыв страницы

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

Пример 2. Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г

(220 г 97%), в сторону увеличения до 227 г ($220 \text{ г} * 103\%$). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.