

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛИПОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА  
И.Т.ГРИШИНА»

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

от 01.09.2023г. № 63/осн

Об организации питания  
в 2023-2024 учебном году

Организовать питание обучающихся школы в соответствии с Порядком организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях муниципального образования «Рославльский район» Смоленской области, утверждённым постановлением Администрации муниципального образования «Рославльский район» Смоленской области от 05.09.2022 года № 1255 (в редакции постановлений Администрации муниципального образования «Рославльский район» Смоленской области от 13.01.2023 № 10) и внесенными изменениями от 01.09.2023г. № 1427

приказываю:

1. Организовать с 4 сентября 2023 года питание обучающихся школы:
  - обучающихся 1-4 классов (горячий завтрак) на 70,11 рубля в день.
  - обучающихся 5-9 класс (горячий завтрак) на 60,00 рублей в день.
2. Утвердить:
  - график питания обучающихся в школьной столовой (Приложение №1).
  - политику МБОУ «Липовская основная школа» в области качества и безопасности выпускаемой продукции» (Приложение №2).
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
  - Штучкина Наталья Ивановна, заместитель директора, председатель;
  - фельдшер ФАП (по согласованию)  
член комиссии;
  - Дохтаренко Валентина Владимировна, социальный педагог, член комиссии.
4. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе Дохтаренко Валентину Владимировну, вменить ей в обязанности:
  - подготовить нормативную документацию по организации питания;
  - контроль за соблюдением норм СанПиН при организации питания;
  - ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции, табеля посещаемости;
  - проверку качества доставленных продуктов в школу;
  - оформление документов и отчет на льготное питание для соц. защиты.
5. Организовать ежедневное горячее питание для обучающихся дошкольной группы.

6. Повара школы Фадееву Любовь Ивановну, повара дошкольной группы Харенко Людмилу Алексеевну, завхоза Жаркову Юлию Александровну назначить ответственными за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;

- соблюдение двухнедельного меню;

- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;

- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

- ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;

- обеспечение сбалансированного рационального питания;

- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;

- контроль за входящим сырьем;

- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;

- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

- запретить использование продуктов питания без сертификата качества.

7. Возложить на повара, Фадееву Любовь Ивановну, ответственность за:

- составление меню, ведение, учет и отчетность по документам в МКУ ЦБО.

8. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.А. Амелина

**График питания обучающихся в школьной столовой**

**Горячий завтрак**

№ п/п	Класс	Кол-во	Время
1.	1,4 кл.КОМП.	7	11.40-12.00
2.	2,3 кл.КОМП.	6	
3.	5 кл.	2	
4.	6 кл.	4	
5.	7 кл.	6	
6.	8 кл.	7	
7.	9 кл.	2	

**Политика МБОУ «Липовская основная школа»  
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей(законных представителей))

Задачи МБОУ «Липовская основная школа» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,

2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,

3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,

4. Повышение эффективности пользования ресурсами,

5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,

6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,

5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МБОУ «Липовская основная школа» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Образовательной организации и потребителей.