

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Коврова  
«Средняя общеобразовательная школа № 19 имени Героя Российской Федерации Дмитрия  
Сергеевича Кожемякина»  
(МБОУ СОШ № 19 г. Коврова)**

**ПРИКАЗ**

**01.09.2023**

**№ 170**

**Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2023-2024 учебном году**

Руководствуясь

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 14.07.2022 № 229-ФЗ «О внесении изменений в статью 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных учреждениях» (МР 24.0180-20 от 18.05.2020),
- Методическими рекомендациями (Порядком) Министерства просвещения РФ и Федерального центра мониторинга питания обучающихся ИВФ РАО «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях»
- Распоряжением администрации Владимирской области от 14.07.2020 № 550-р «О перечне мероприятий («дорожной карте») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Владимирской области»,
- Постановлением администрации города Коврова от 28.07.2020 №1304 «О перечне мероприятий («дорожной карте») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории города Коврова»,
- Решением Ковровского городского Совета народных депутатов от 25.11.2015 N 317 "Об утверждении Положения о питании обучающихся, воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях г. Коврова" (в ред. решений Совета народных депутатов города Коврова от 18.12.2019 N 106, от 26.08.2020 N 185, от 31.03.2021 N 66),
- Решением Ковровского городского Совета народных депутатов от 29.06.2022 N 134 "О внесении изменений в Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. Коврова", утвержденное решением Ковровского городского Совета народных депутатов от 25.11.2015 N 317 (с изменениями и дополнениями),
- Решением Ковровского городского Совета народных депутатов от 31.05.2023 № 124 «О внесении изменений в Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. Коврова", утвержденное решением Ковровского городского Совета народных депутатов от 25.11.2015 N 317 (с изменениями и дополнениями)»,
- Муниципальной программой «Развитие образования в городе Коврове» (постановление администрации города Коврова Владимирской области № 1107 от 17.05.2019, постановление администрации города Коврова Владимирской области № 2582 от 05.11.2019 (в ред. постановлений администрации города Коврова от 24.12.2019 N 3037, от 04.02.2020 N 203, от 28.02.2020 N 422),
- Письмом Министерства образования и молодежной политики Владимирской области от 31.07.2023 № МОиМП-9009-02-07 «Об исполнении рекомендаций»,
- Постановлением администрации города Коврова от 18.08.2023 № 1917 «О внесении изменений в постановление администрации города Коврова Владимирской области от 27.12.2022 № 3147 «Об

утверждении стоимости набора продуктов питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Коврова на 2023 год»,

- Приказом управления образования администрации г. Коврова от 01.09.2022 № 521 «О подключении общеобразовательных организаций города Коврова к региональной АИС «Питание»»,
- Письмом управления образования администрации г. Коврова от 29.08.2023 № 3253 «Об исполнении решения Оперативного штаба России по горячему питанию от 18.08.2023»

## **ПРИКАЗЫВАЮ:**

### **1. Организовать питание учащихся с 01.09.2023 следующим образом:**

#### **1.1. Бесплатное двухразовое питание:**

- для обучающихся с ОВЗ – завтрак (обед) + полдник;
- для детей-инвалидов (ОВЗ) – завтрак (обед) + полдник;
- для детей участников СВО - завтрак + обед

#### **1.2. Бесплатное одноразовое питание:**

- для обучающихся 1-4 классов - ежедневное бесплатное горячее питание (завтрак или обед) согласно графику;
- для обучающихся 5-11 классов из малообеспеченных семей - ежедневные бесплатные горячие завтраки (обеда) согласно графику;
- обучающиеся 1-4 классов, имеющие статус беженцев - ежедневные бесплатные горячие завтраки (обеда);
- для обучающихся, обучение которых организовано на дому - ежедневные бесплатные горячие завтраки (обеда) или замена денежной компенсацией,
- для обучающихся, которые являются детьми граждан РФ, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и лиц без гражданства, вынужденно покинувших территорию Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и прибывших на территорию муниципального образования город Ковров - ежедневное бесплатное горячее питание (завтрак или обед) согласно графику

#### **1.3. Питание за родительскую плату:**

- для обучающихся 5 - 11 классов - ежедневные горячие завтраки (или обеда) из расчёта **67 руб. 13 коп.** в день на каждого обучающегося за счёт родительских средств согласно графику.

### **2. Утвердить:**

- графики питания обучающихся 1 - 11 классов (приложение № 1 к приказу).

### **3. Назначить:**

- **ответственной** за организацию питания по школе в 2023-2024 учебном году учителя начальных классов **Анисимову Л.В.**
- **ответственными за составление графика питания и его корректировку в случае необходимости:**
  - ✓ по начальной школе (1-4 кл.) - старшего методиста Волкову Г.И.;
  - ✓ по 5-11 классам – старшего методиста Галкину М.С.
- **администратором АИС «Питание»** старшего методиста **Галкину М.С.**

### **4. Создать комиссию по организации питания обучающихся из малообеспеченных семей в следующем составе:**

Климович А.В. - директор школы;

Гудкова Л.В. – советник директора по воспитанию;

Ильина Н.Е. - социальный педагог;

Самойлова А.В. - заместитель директора по ВР;  
Волкова Г.И. - старший методист;  
Анисимова Л.В. - ответственная за организацию питания

**5. Основанием для постановки на бесплатное питание льготников комиссией считать следующие документы:**

- заявление родителей;
- справку «Сведения, содержащиеся о гражданине в Единой государственной информационной системе социального обеспечения, о мерах социальной защиты (поддержки), социальных услугах в рамках социального обслуживания и государственной социальной помощи, иных социальных гарантиях, а также о выплатах и иных вознаграждениях», получаемую родителями обучающегося посредством обращения через Портал государственных услуг Российской Федерации (<https://www.gosuslugi.ru/>)

Комиссия имеет право в *исключительных случаях* принять решение о постановке на бесплатное питание нуждающихся обучающихся и находящихся в трудной жизненной ситуации *по ходатайству классного руководителя и классного родительского комитета, по акту обследования жилищно-бытовых условий* без предоставления вышеперечисленных документов.

**6. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:**

Председатель: Волкова Г. И. - представитель администрации школы;

Члены: Югай О.В. - медицинский работник школы,

Хорикова Ю.В. - заведующая столовой

и утвердить положение о бракеражной комиссии на 2022 - 2023 учебный год (приложение № 2 к приказу).

**7. Ответственной за организацию питания Анисимовой Л.В. вменить следующие обязанности:**

- приём от классных руководителей 5-11 классов заявлений от родителей обучающихся о постановке ребёнка на бесплатное питание, справок, дающих право на льготное питание;
- подготовка проекта приказа по школе о постановке учащихся из малообеспеченных семей на питание и подачу ежедневной заявки на их питание в ООО «Школьник - Ковров»;
- подача ежедневной заявки в школьную столовую о количестве питающихся обучающихся в разных формах;
- оформление сводной заявки на питание по школе и передачу её в столовую школы № 5;
- ежедневная выписка счёта на питание обучающихся в ООО «Школьник - Ковров»;
- учёт обучающихся, находящихся или переведённых на надомное обучение, находящихся на санаторно - курортном лечении, на спортивных сборах и др., снятых с питания;
- ежедневная подготовка заявки на питание с учётом заболевших обучающихся, а также снятие заболевших обучающихся с питания;
- еженедельная передача собранной суммы денег повару школьной столовой, регистрация указанной суммы денег прописью в ведомости учёта и регистрация обоюдных подписей и дат;
- ведение ежедневного мониторинга (до 16:00) охвата школьников горячим питанием путем внесения данных в Google-таблицу;
- сбор отчётов по питанию обучающихся с классных руководителей;
- составление в конце каждого месяца сводных отчётов по питанию обучающихся школы и сдачу их в бухгалтерию управления образования.

**8. Администратору АИС «Питание» Галкиной М.С. вменить следующие обязанности:**

- настройка и введение в действие АИС «Питание» (настройка категорий пользователей, периодов питания для каждого класса, системы учета и оплаты питания);
- размещение на сайте школы 10-дневного меню для различных категорий обучающихся и ежедневного меню.

**9. Вменить в обязанность классных руководителей 1-11 классов:**

- проведение систематической работы среди обучающихся и их родителей о необходимости горячего питания для сохранения здоровья;
- заполнение карточек обучающихся класса в АИС «Питание» в начале каждого учебного периода;
- оформление заявки на питание обучающихся класса, ее подтверждение в соответствии с ежедневным контролем явки обучающихся;
- отслеживание пополнения счета родителями обучающихся, питающимися в школьной столовой за родительскую плату;
- в исключительных случаях - сбор и передачу денежных средств каждую пятницу до 14.00 ответственному за питание Анисимовой Л.В. с записью сдаваемых сумм денег прописью в тетради учёта и регистрацией обоюдных подписей и дат;
- сбор документов для постановки на бесплатное питание;
- ознакомление обучающихся с правилами поведения в столовой;
- ежемесячную сдачу отчётов ответственному за питание Анисимовой Л.В.

**10. Вменить в обязанность учителям-предметникам:**

- сопровождение детей, питающихся в школьной столовой в любых формах, согласно графика;
- обеспечение порядка, дисциплины, ТБ, санитарии и гигиены во время движения в столовую и во время приема пищи учащимися.

**11. Вменить в обязанность заведующей канцелярией** оперативно в день издания приказа по школе передавать Анисимовой Л.В. сведения о детях, переведённых на надомное обучение, убывших в санатории, на сборы и отсутствующих длительное время в школе.

**12. Вменить в обязанность заместителя директора по ВР Самойловой А.В. и старшего методиста Мельникова С.Ю.** размещение на официальном сайте школы следующей информации об организации питания:

- нормативные документы об организации питания федерального, регионального, муниципального, школьного уровней;
- график питания обучающихся;
- десятидневное меню завтраков, обедов; ежедневное меню горячего питания обучающихся 1-4 классов в строго определенном формате;
- информация об обеспечении питанием льготных категорий обучающихся;
- стоимость завтраков и обедов, способы оплаты;
- родительский контроль организации питания в школе;
- горячая линия организации питания обучающихся начальной школы;
- лицо, ответственное за организацию питания в школе, контактные данные;
- просветительская информация для родителей и детей о правильном питании

**13. Контроль за обеспечением норм санитарии и гигиены, соблюдением на пищеблоке и в столовой санитарно-эпидемиологических требований возложить на фельдшера школы Югай О.В. и заведующую хозяйством Зернову Л.Л.**

**14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.**

Директор: \_\_\_\_\_ А.В. Климович

С приказом ознакомлены и согласны:

Анисимова Л.В.  
Галкина М.С.  
Волкова Г.И.  
Гудкова Л.В.

Ильина Н.Е.  
Самойлова А.В.  
Мельников С.Ю.  
Зернова Л.Л.

# График питания

учащихся 1<sup>х</sup> – 11<sup>х</sup> классов на I полугодие 2023-2024 учебного года

Смена	Время	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I	8 <sup>40</sup>	2а, 3а, 4а				
	9 <sup>30</sup>	1а, 1б, 1в				
	10 <sup>20</sup>	2б, 3б, 5-11 кл. льготные категории				
	11 <sup>10</sup>	5-9 кл. (за родительскую плату)				
II	12 <sup>00</sup>	11 (за родительскую плату и льготное питание)				
	13 <sup>55</sup>	4б, 3в				
	14 <sup>40</sup>	6, 7 (за родительскую плату и льготное питание)				

Директор МБОУ СОШ № 19 г. Коврова: Климович А.В.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 19 г. Коврова:  
\_\_\_\_\_/Климович А.В.

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранения ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

- 5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
  - 5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
  - 5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
  - 5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.
- 5.5. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают к потребителю. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывает директору школы. Так же с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.
  - 5.6. Некачественную продукцию списывают, составляя соответствующий акт. В бракеражном журнале отмечают оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.
  - 5.7. Бракеражную комиссию контролирует непосредственно директор школы.