

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 155 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА МАРТЫНОВА Д.Д.»
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ГОРОДА КРАСНОЯРСКА
660043, г. Красноярск, ул. Дмитрия Мартынова, 26,
[e-mail/ krsk155@yandex.ru](mailto:krsk155@yandex.ru)**

Утверждаю:

Директор МБОУ СШ № 155

М.П. Кузнецова

« 31 » *Декабрь* 2020

**Проектная модель организации питания обучающихся
в МБОУ СШ № 155**

1. Предложения разработаны в соответствии:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- проект Федерального закона № 797249-7 «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

2. Общие требования к организации питания обучающихся, которые необходимо учесть при разработке организационного проекта

2.0. организация полноты охвата детей горячим питанием в школе

- ✚ количество детей 1 – 4 классов, из них льготники
- ✚ количество детей средней школы и старшеклассников (льготники?)
- ✚ количество сотрудников

2.1. Организационный проект

Параметры	Текущее состояние	Дефициты	Проектная модель организации питания
Способ приготовления пищи (полуфабрикаты сырьё)	Способ приготовления- доготовочное производство (полуфабрикаты)		В случае обеспечения горячим питанием всех обучающихся начальной школы систему организации питания, созданную в текущем году не менять кардинально, т. к. есть необходимые условия для продолжения работы по модели, которая есть сейчас. В 1 смену будут обучаться 579 обучающихся, во вторую смену 263 учащихся 1-4 классов. После
Мощность пищеблока - предельное количество приготовления блюд, - количество приёмов пищи (завтрак, обед полдник)	На пищеблоке может готовиться одновременно до 10-15 блюд, количество приёмов пищи: завтраки начальной школы 1 смена- 2 перемены (после		

	первого и второго уроков); после 3,4,5 уроков питаются обучающиеся средней и старшей школы, в том числе есть буфетная продукция; в 13.00- обед обучающихся, посещающих ГПД;		1урока урока питанием будут обеспечены обучающиеся 1-классов (примерно 270 человек). В связи с тем, что продолжительность урока в 1 классе менее 40 минут, есть возможность начинать завтрак не вовремя со звонком, таким образом, у первоклассников будет возможность к адаптации, и немного увеличиться время для приема пищи. Время приема пищи 9.10. Остальные обучающиеся начальной школы (примерно 300 человек) после второго урока (время приема пищи 10.00). Обед для обучающихся предусмотрен в 13.00. Начало занятий второй смены — 13.00. Время получения пищи обучающимися второй смены -14.30. таким образом, будут соблюдены все требования к организации питания для обучающихся начальной школы. Для обучающихся средней и старшей школы для организации питания предусмотрены перемены после третьего и четвертого уроков, также предусмотрена буфетная продукция.
Надёжность оборудования пищеблока (износ)	Все оборудование новое, 2018-2019 г.выпуска	Необходима посуда	
Мощность обеденного зала - вместимость, площадь - охват учащихся в 1 смену	Проектом школы предусмотрено два обеденных зала, общей вместимостью 640 посадочных мест. Согласно предварительного комплектования.		
Мебель (достаточно)	Мебель в столовой имеется в достаточном количестве		
Способ рассадки детей	За каждым классом закреплены свои посадочные места		
Режим приёма пищи: соблюдается ли 4-х часовой промежуток времени между приёмами пищи детей, какие классы, когда, на какой перемене принимают пищу, др.	Режим приема пищи соблюден: завтраки начальной школы 1 смена- 2 перемены (после первого и второго уроков); после 3,4,5 уроков питаются обучающиеся средней и старшей школы, в том числе есть буфетная продукция; в 13.00- обед обучающихся, посещающих ГПД;		
Способ управления: какие локальные нормативные документы имеются, кто за что отвечает, какие взаимосвязи выстроены, чтобы исключить «срывы» в организации питания, в обеспечении	В школе разработаны и утверждены все необходимые локальные акты: 1. положение об организации горячего питания в МБОУ СШ № 155; 2. Положение об организации льготного		Государственно-общественный способ управления. Постоянно действующая комиссия по мониторингу за организацией и качеством питания.

<p>качества пищи, в удержании оптимального количества детей, питающихся в столовой, и т.д. Какие структуры сформированы для решения вопросов по организации питания – комиссии, кто, где отчитывается (протоколы, претензионная работа)</p>	<p>питания учащихся МБОУ СШ № 155; 3. Приказ об организации работы бракеражной комиссии; 4. Регламент обработки обращений по организации питания. Приказом по школе назначен ответственный за организацию питания. В соответствии с планом работы проводятся мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, правильного питания, культуры питания как среди обучающихся, так и среди родителей. С целью осуществления контроля за организацией и качеством питания, создана комиссия, в состав которой входят представители родительской общественности. До сведения родителей доведена информация о телефоне горячей линии комбината питания. Обоснованных жалоб в части организации питания не зафиксировано.</p>		
---	---	--	--

Задачи:

1. Изменить расположение зоны приема использованной посуды, не нарушая при этом поточность.
2. Увеличение количества сотрудников столовой. Пересмотреть функциональные обязанности работников столовой.
3. Приобрести дополнительную посуду (тарелки, ложки, вилки, кружки)

4. Нормативно правовые – привести в соответствие с действующим законодательством нормативно правовую базу (в случае необходимости)

5. Продолжить системный мониторинг услуги питания, с привлечением родительской общественности