Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Тюкалинского муниципального района Омской области «Красноусовская средняя общеобразовательная школа»

Организация питания в школе

Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя.
От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная
жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность
знаний и вера в свои силы.
В.А.Сухомлинский

Ни для кого не секрет, что для полноценного физического и психического развития детского организма нужно, чтобы ребенок правильно и своевременно питался. Причем не только дома, но и в школе. Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения москвичей. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создает условия для их адаптации к современной жизни.
Нарушение режима питания, отсутствие горячей пищи приводят к быстрому утомлению**,** снижению работоспособности, ухудшению настроения. Со временем неправильное питание или длительное голодание может стать причиной развития заболеваний нервной системы, желудочно-кишечного тракта: гастрита или язвенной болезни.

Пищевой рацион детей и подростков должен быть сбалансированным по химическому составу пищевых веществ, включая также витамины с минералами, и удовлетворять энергетические потребности организма.

Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Полноценное питание — существенный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий адекватные процессы роста и развития организма, а также укрепление здоровья в детском и подростковом возрасте. Питание может быть признано полноценным, если оно достаточно в количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энергетические затраты**.**

Примерные меню завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в образовательных учреждениях разработаны в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания населения РФ, указывающей, что организация питания школьников принадлежит к числу приоритетных направлений деятельности органов здравоохранения,

госсанэпидслужбы и органов образования, а также в соответствии с распоряжением Президента РФ, Постановлением Правительства РФ и приказом Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №54 от 27.02.2007 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Разработка таких рационов зависит от местных традиций питания, экономических возможностей региона, особенностей организации питания и многих других факторов. Вместе с тем, представляется важным возможность использования при разработке меню для конкретных школьных учреждений примерного меню, которое должно рассматриваться как научно обоснованный ориентир. С этой целью, совместно с Роспотребнадзором, разработали рационы школьных завтраков и обедов. Разработка этих рационов была основана на следующих принципах:

1. необходимость удовлетворения потребности детей в энергии за счет школьных завтраков на 25% и за счет обедов на 30%;

2. максимальное разнообразие продуктов и блюд, одним из подходов к реализации которого является разработка не 10-14 дневного меню, а 24 дневного меню и включение в него всех групп продуктов, в т.ч. мяса, овощей, рыбы и др.

Разработанные меню предназначены для использования в практике работы школьных пищеблоков, школьно-базовых столовых, органов и учреждений Роспотребнадзора.

Рекомендуемые меню могут быть использованы без изменений, либо с учетом пищевых предпочтений детей, а также в зависимости от типа и оборудования пищеблоков ГОУ.

Питание школьников осуществляется в соответствии с Типовым рационом питания для детей и подростков в возрасте от 7 до 10 и от 11 до 17 лет, обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях. Типовой рацион питания представляет собой 10-дневное меню завтраков и обедов, которое разработано при содействии санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и Отделом надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора. Данное меню не может быть изменено по инициативе школьно-базовой столовой, обслуживающей школу, без

специальных методических согласований. Таким образом, найдя соответствующий день недели в 10-дневном меню, родители обучающихся всегда смогут определить, что сегодня дети ели в школе.
В школе воспитывается и обучается 68 детей и подростков. В школе работает благоустроенная столовая на 50 посадочных мест. Возможности пищеблока позволяют обеспечить своевременное питание обучающихся школы. Все школьники 1-11 классов в школе обеспечены бесплатными завтраками.

Отпуск питания в столовой организуется в соответствии с графиком, составленным с учетом режима работы школы и гигиеническими требованиями к режиму питания обучающихся и организации приема пищи (СанПин 2.3.6.959-00, СанПин 2.4.3.1186-03).
При приеме пищи в столовой всегда присутствуют учителя, дежурный администратор.
В течение года в рационе питания детей присутствовали фрукты, овощи
Режим работы школьной столовой:
с 9.00 часов до 14.00 часов (понедельник–пятница)

Режим питания:
1 перемена – бесплатные завтраки 5-11 классы
2 перемена - бесплатные обеды для 1-4 классов.
3 перемена – платные завтраки для 5-11 классов
Питьевой режим школы: в коридоре стоит кулер с питьевой водой.

Книга отзывов и предложений находится в школьной столовой.

При организации питания администрация руководствуется:

- Законом РФ «Об образовании»
- Комплексной программой мер социальной защиты жителей Омской области, ежегодно утверждаемой постановлением Правительства г. Омска.
- Законом «О бюджете города Омска», ежегодно утверждаемым постановлением Правительства г. Омска.
- Законом города Омска «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- типовое положение об образовательном учреждении.
- Устав школы
- 6.санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.240108 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.107801 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"», которыми, среди прочих положений, введены новые требования безопасности и пищевой ценности к целому ряду пищевых продуктов для дошкольного и школьного питания (разд. 3).

- .дополнения и изменения № 7 (введены в действие с 1 мая 2008 г.) и № 9

(вводятся в действие с 1 января 2010 г., кроме п. 1.4) к СанПиН 2.3.2.107801 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (соответственно СанПиН 2.3.2.235108 и СанПиН 2.3.2. 236208), а также постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008 № 33 "О производстве и обороте мяса птицы".

- Технический регламент на молоко и молочную продукцию (№ 88ФЗ от 12.06.2008, вступил в силу с 17 декабря 2008 г.) и Технический регламент на масложировую продукцию (№ 90ФЗ от 24.06.2008, вступил в силу с 29 декабря 2008 г.). Порядок их использования при осуществлении надзора определен постановлениями Главного государственного санитарного врача РФ от 11.08.2008 № 44 и от 01.08.2008 № 46. Технический регламент на молоко и молочную продукцию содержит целый ряд специфических требований к пищевым продуктам для питания дошкольников и школьников (гл. 5, приложения 7, 8, 14).
- В дополнение к существующим с 1996 г. требованиям к мясным продуктам, макаронным и хлебобулочным изделиям для дошкольников и школьников с 1 сентября 2008 г. СанПиН 2.3.2.240108 вводятся требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам из рыбы, кулинарным изделиям из рыбы, молоку и молочным продуктам (включая кисломолочные продукты, творог, творожные изделия и сыры), а также к сокам, нектарам, напиткам и другим фруктовым и овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста;
- положение об организации питания в школе;
- положение о бракеражной комиссии;
- должностные инструкции лиц, участвующих в организации и контроле питания в школе (ответственного за питание в школе, работников пищеблока, фельдшера, классных руководителей и др.)
- План работы школы на учебный год по организации питания;
- план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся;
- приказы по школе (о назначении ответственного за питание школьников, об организации питания в школе на учебный год, о создании бракеражной комиссии, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся;

Сырье в школьную столовую поставляет ИП «О.А. Купцова»

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ.

Оплата за питание производится до 10 числа каждого месяца через Сбербанк РФ, оригинал квитанции об оплате предоставляется в комитет по образованию.
При пропусках обучающегося по уважительной причине производится

перерасчёт денежных средств. Родители обязаны известить школьную столовую о факте отсутствия ребёнка. При перерасчёте денежных средств по факту отсутствия не учитываются первые два дня, так как заказ продуктов питания производится на два дня вперёд.

Родители вправе забрать заказанные на эти дни завтраки или обеды, в противном случае они утилизируются.

С примерным меню на месяц можно ознакомиться на сайте школы.

РАССМОТРЕНО:
на Педагогическом совете
Протокол № 1
«30» августа 2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МОБУ «Красноусовская сош»
_____Л.А. Желторылова
Приказ № 90 от «30» августа 2023

Должностная инструкция

ответственного за организацию

питания в школе.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Должность ответственного за питание обучающихся в школе введена с целью лучшей организации питания, осуществления за его качеством.

1.2.Ответственный за питание в школе назначается приказом директора школы из числа педагогов школы.

1.3..Ответственный за питание в школе подчиняется директору школы.

1.4. Ответственный за питание в школе работает в сотрудничестве с бракеражной комиссией или является ее членом.

II.ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

2.1.Организует эстетическое оформление помещения столовой.

2.2. Составляет график питания обучающихся 1-11 классов.

2.3. Организует проведение классными руководителями не реже 1 раза в полугодие целевого инструктажа по правилам безопасности и правилам поведения при нахождении учащихся в столовой, при приеме пищи, пользовании буфетом.

2.4.Осуществляет контроль за доставкой пищи в раздаточник. Определяет порядок безопасной раздачи порций на столы и сдачи посуды после приема пищи.

2.5.Осуществляет контроль за своевременной подачей заявок от классов на количество питающихся.

2.6.Принимает и рассматривает поступившие от обучающихся, родителей обучающихся предложений и замечаний по организации питания в школе.

2.7.Организует оформление стендов по вопросам питания.

2.8.Готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся.

2.9. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;

2.10. регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи,

2.11. своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания

учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствует о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

2.13. Ведет необходимую документацию, готовит отчеты по питанию обучающихся.

2.14.Докладывает директору школы о всех происшествиях, случившихся с учащимися в столовой.

2.15.По окончании каждого месяца отчитывается перед директором школы о состоянии питания учащихся и выполнении должностных обязанностей.

III.ПРАВА ОТВЕТСВЕННОГО ЗА ПИТАНИЕ

3.1.. Ответственный за питание в школе имеет право обращаться в вышестоящие инстанции, контролирующие организацию питания в школе.

3.2. Ответственный за питание в школе имеет право запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

3.2. Ответственный за питание имеет право вносить предложения по вопросам питания директору школы, заведующей столовой. Ходатайствовать перед администрацией о поощрении и наказании сотрудников, связанных с организацией питания. Участвует в работе совещаний по вопросам питания в Управлении образования.

РАССМОТРЕНО:
на Педагогическом совете
Протокол № 1
«30» августа 2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МОБУ «Красноусовская сош»
_____ Л.А. Желторылова
Приказ № 90 от «30» августа 2023

ПЛАН РАБОТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
МОБУ «Красноусовскася сош»

МЕРОПРИЯТИЯ	СРОК	ОТВЕТСТВЕННЫЕ
РАЗДЕЛ №1 АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА		
Назначение зам. директора по УВР с ее функциональными обязанностями и графиком работы	август	Директор школы
Внести коррективы в состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания уч-ся	август	Директор школы

Заключить договор между школой и ИП«О.А. Купцова» с приложением 10-дневного меню	август	Директор школы
Распределение суммы на питание, выделенное бюджетом	ежемесячно	Зам. директора
Контроль за посещением уч-ся 1-11 классов	В течение года	Зам. директора
Отчет на совещании при директоре	1 раз в четверть	Зам. директора

РАЗДЕЛ № 2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ		
Контроль за формированием списков на питание	сентябрь	Комиссия по контролю за организ. и качеством питания
Контроль по проверке соответствия рациона меню	2 раза в месяц	Комиссия по контролю за организ. и качеством питания, мед. работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организ. и качеством питания, мед. работник
Контроль за соблюдением графика работы столовой	ежедневно	Комиссия по контролю за организ. и качеством питания, род. комитет
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1-2 раза в месяц	Комиссия по контролю за организ. и качеством питания, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительск. собраниях	Директор школы, зам. директора, медработник
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	2 раза в месяц	Комиссия по контролю за организ. и качеством питания, зам. директора

РАЗДЕЛ № 3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА			
Продолжить цикл семинарских занятий «Образование и здоровье»	В течение года	Администрация школы, медработник	
Продолжить цикл семинарских занятий « Рациональное питание и его значение	В течение года	Директор, мед. работник, психолог	

для укрепления здоровья школьника»			
Продолжить цикл семинарских занятий «Личная гигиена - залог здоровья»	В течение года	Мед. работник, психолог	
Продолжить цикл семинарских занятий « Культура и эстетика питания»	В течение года	Учитель технологии, классные руководители, медработник	
Внедрить цикл семинарских занятий работы с родительской общественностью	В течение года	Директор, зам.дир., медработник	

РАССМОТРЕНО:
на Педагогическом совете
Протокол № 1
«30» августа 2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МОБУ «Красноусовская сош»
_____Л.А. Желторылова
Приказ № 90 от «30» августа 2023

ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

№	Наименование мероприятия	Срок исп.	Ответственный
1	Санитарное состояние школьной столовой	2 раза в месяц	Комиссия по проверке питания
2	Соблюдение графика питания учащихся	1 раз в месяц	Комиссия по проверке питания
3	Личная гигиена учащихся	еженедельно	Медработник, кл. руководители
4	Правильность питания уч-ся	еженедельно	Зам. директора
5	Опрос уч-ся о вкусовых качествах горячего питания. Заключение о качестве питания	Декабрь-май	Зам. директора , медработник
6	Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования	2 раза в месяц	Комиссия по проверке питания
7	Санитарное состояние транспорта	2 раза в месяц	Комиссия по проверке питания
8	Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	2 раза в месяц	Комиссия по проверке питания
9	Состояние организации горячего питания учащихся в школе. Изучение работы классного руководителя по охвату учащихся горячим питанием.	1 раз в четверть	Зам директора по УВР

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Тюкалинского муниципального района Омской области «Красноусовская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО:
на Педагогическом совете
Протокол № 1
«30» августа 2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МОБУ «Красноусовская сош»
_____Л.А. Желторылова
Приказ № 90 от «30» августа 2023

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдачу готовой пищи следует

проводить 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, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

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.

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении

технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны

отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2010 г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. ***«Отлично»*** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. ***«Хорошо»*** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. ***«Удовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. ***«Неудовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С .

РАССМОТРЕНО:
на Педагогическом совете
Протокол № 1
«30» августа 2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МОБУ «Красноусовская сош»
_____ Л.А. Желторылова
Приказ № 90 от «30» августа 2023

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава школы.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом школы и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации.

2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся.

3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4. Питание обучающихся организуется бесплатным питанием 1-4 классов, за счет средств родителей, субвенции областного бюджета.

5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

6. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак и обед) за счет средств родителей.

7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

8. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 1-11 общеобразовательных учреждениях .Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – заместитель директора, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

11. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме
5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности.

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в комитет по образованию; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые комитетом по образованию;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания,

ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСЛАТНОГО ПИТАНИЯ

1. Право на предоставление бесплатного питания имеют обучающиеся 1-4 классов (обеды), 5-11 классы (10 рублей-завтраки).

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1) Положение об организации питания обучающихся.

2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

4) График питания обучающихся.

5) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.

6) Табель по учету питающихся.

7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
Тюкалинского муниципального района Омской области
«Красноусовская средняя общеобразовательная школа»

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

от 30.08.2023 г **№90/1**

«О назначении ответственного за питание школьников»

В соответствии положением по организации питании в МОБУ «Красноусовская сош»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Заместителя директора Л.С. Филимонову назначить ответственной за организацию питания в школе.

Директор школы: Л.А. Желторылова

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Тюкалинского муниципального района Омской области «Красноусовская средняя общеобразовательная школа»

Выписка из приказа

от 30.08.2023 г №90/2

«О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания»

В целях обеспечения планового и качественного питания в школе.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проверке организации и качества питания в школе в 2023-2024 учебном году в составе:

1. Филимоновой Л.С. – председатель комиссии
2. Юринова Г.А- председатель ПК-член комиссии
3. Герасимов А.А.., учитель начальных классов – член комиссии
4. Жданова Е.В. – председатель общешкольного родительского комитета.
5. Терещенко Н.П.- фельдшер – член комиссии

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор: Л.А. Желторылова

ПРАВИЛА ПОСЕЩЕНИЯ СТОЛОВОЙ УЧАЩИМИСЯ ШКОЛЫ

1. Перед входом в столовую учащиеся должны вымыть руки.
2. Учащиеся проходят в зал организованно вместе с классным руководителем (учителем или воспитателем), который следит за порядком и поведением школьников за столом.

3. За каждым классом закрепляются определенные столы.
4. Обеденные столы заблаговременно сервируются за 5-10 минут до прихода учащихся.
5. Заявки на количество питающихся человек подаются в начале первого урока.
6. После приема пищи школьники сами относят использованную посуду в посудомоечное отделение.
7. Запрещается входить в столовую в верхней одежде.

Правила поведения за столом

Общие правила поведения или этикет за столом - это тот минимум, который должен знать всякий культурный человек.

1. Сидя за столом, следует только запястьем опираться на его край. Женщинам допускается на небольшой промежуток времени опереться на стол локтем.
2. В процессе принятия пищи не следует расставлять локти и низко склонять голову над тарелкой. Голову только слегка наклоняют и на эту высоту подносят вилку или ложку. Не приветствуется дутье на горячую еду и напитки, "чавкание", прихлебывание.
3. Неэтично доливать из бутылки только себе. Взяв бутылку или графин, сначала предлагают соседу по столу.
4. Сидя за столом, хлеб ножом не режут, а отламывают маленькие кусочки, также нельзя макать хлеб в соус.
5. Если в солонке нет ложечки, соль набирают кончиком своего ножа, но при этом очистив его от посторонних загрязнений.
6. Зеленый салат не принято резать ножом; если листья слишком велики, то

разрезают их вилкой или аккуратно наматывают на нее листья.
7. Птицу едят с помощью ножа и вилки. При этом необязательно очищать все косточки, на них должно остаться немного мяса.
8. Если картофель подан целиком, его не следует раздавливать на тарелке.
9. Спагетти едят с помощью вилки и ложки. Ложку держат в левой руке. Край ложки опускают в тарелку, на вилку наматывают спагетти в углублении ложки. Намотав на вилку немного макарон, ложкой отрезают эту порцию от остального.
10. Рубленые котлеты или тефтели ножом не режут, а едят их, отделяя вилкой небольшие кусочки, причем вилку в этом случае вполне допустимо держать в правой руке.
11. Сухие пирожные, пряники, коврижку можно брать руками.
12. Сушки и сухари можно обмакнуть в чай или молоко, только находясь в семейном кругу.
13. После еды нож и вилку складывают в тарелке параллельно друг другу, ручками в правую сторону. Когда предполагается, что те же приборы будут использоваться при приеме следующего блюда, то их кладут на стол.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
Тюкалинского муниципального района Омской области
«Красноусовская средняя общеобразовательная школа»

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

от 30.08.2023 г №90/3

«Об организации школьного питания»

На основании приказа комитета по образованию «Об организации школьного питания в образовательных учреждениях Тюкалинского муниципального района»

приказываю:

1. Организовать бесплатное питание для учащихся 1 – 4 классов за счёт Федерального бюджета, 5-11 классы за счёт местного и областного бюджетов.

4 Организовать платное питание для всех учащихся 5 – 11 классов в за счёт родительской платы (500 рублей в месяц).

5 Классным руководителям и учителям начальных классов отчитываться перед столовой один раз в месяц.
6 Классным руководителям и учителям начальных классов провожать учащихся в столовую.
7 Заместителю директора по ВР С.П. Зайдовой провести организационную и просветительную работу с классными руководителями, родителями и учащимися по осуществлению горячего питания.
8 Назначить заместителя директора по УВР Филимонову Л.С.. ответственной за горячее питание учащихся, систематический контроль и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
9 В общественных планах работы в разделе контроля и руководства предусмотреть проведение проверок организации горячего питания администрацией школы.

Директор: Л.А. Желторылова

РАССМОТРЕНО:
на Педагогическом совете
Протокол № 1
«30» августа 2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МОБУ «Красноусовская сош»
_____ Л.А. Желторылова
Приказ № 90 от «30» августа 2023

Положение о школьной столовой
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
«Красноусовская средняя общеобразовательная школа»

Положение о школьной столовой МОБУ «Красноусовская СОШ» разработано на основе СаНПиН 2.4.2.1178-02 и методических указаний.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая школы (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МОБУ « Красноусовская СОШ»

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы .

1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.

1.4. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.5. В столовой школы применяется:

- самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками);

1.6. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

1.7. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.8. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СаНПиН 2.4.2.576-96 и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

2.2. Проведение летних оздоровительных площадок в летний период с включением в меню соков, минеральных вод, овощей и фруктов и т.д.

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

3.1. Организация рационального питания учащихся и сотрудников.

3.2. Обслуживание мероприятий школы.

IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.

4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на ответственного за организацию питания.

4.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.

4.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора и классных руководителей.

4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органомитическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед.

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

5.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

5.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на зав. производства школы. На каждого

работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 4 раза в году, о сдаче санитарного минимума.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
  - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделии, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками;
  - принимать пищу, курить на рабочем месте.

VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании школы на I этаже и состоит:

- обеденного зала на 40 посадочных мест.

7.3. Помещения специально приспособленные. Отдельные производственные помещения, имеется отдельное помещение для приготовления пищи

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;
- склад для овощей.

Вспомогательные помещения:

- раздевалка для персонала;
- туалет.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

8.1. Штат столовой:

- заведующая производством– 1;
- повар – 1;

8.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену по 8 часов при пятидневной рабочей неделе.

8.3. Столовая обслуживает учащихся и преподавателей численностью до 100 человек.

8.4. Завоз продуктов осуществляется три раза в неделю через торговую сеть, существующую в г. Тюкалинске.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Тюкалинского муниципального района Омской области «Красноусовская средняя общеобразовательная школа»

ПУБЛИЧНЫЙ ДОКЛАД

МОБУ «Красноусовская средняя общеобразовательная школа» за 2022-2023 учебный год

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «**Красноусовская средняя общеобразовательная школа**» расположена по адресу: с.Красноусово, улица Ленина, 16.

МОБУ «**Красноусовская средняя общеобразовательная школа**» действует на основании Устава, лицензии.

Режим работы образовательного учреждения.

Школа работает в режиме 5-дневной рабочей неделе по расписанию, согласованному с органами Роспотребнадзора. Режим работы школы, продолжительность перемен, ступенчатое расписание уроков в 1 классах, время занятий в кружках и секциях школы также согласовано с органами Роспотребнадзора.

Состав обучающихся и воспитанников.

На конец 2022-2023 учебного года в школе 59 обучающихся;

- окончили 9-11 классов – 9;
- выбыло – 6 обучающихся;
- прибыло – 9 обучающихся;
- опекаемых – 3 детей

Количество отчисленных из школы обучающихся, не достигших 15 лет – нет.

Наполняемость классов на 01.09 2023 г.

Состав обучающихся и воспитанников. Количество групп, классов-комплектов на каждой ступени обучения, средняя наполняемость.

Классы	Количество обучающихся
1	9
2	5
3	9
4	4
5	10
6	3

7		5
8		7
9		5
10		1
11		2
1-11 классы	Всего классов	11
	Всего обучающихся	63

Кадровое обеспечение школы по возрасту

Число педагогов	До 30 лет	От 25 до 40 лет	От 41 до 50 лет	От 51 до 55 лет	От 56 до 60 лет	Больше 60 лет
12	**-**	**3**	**1**	3	2	**3**

по образованию

Число педагогов	высшее	Средне-специальное	среднее
12	**9**	**3**	**0**

Таким образом, коллектив школы стабильный, опытный, высококвалифицированный, хорошо и в совершенстве владеющий теорией и методикой преподавания.

Условия профессионального развития педагогов:

- повышение квалификации через курсы повышения квалификации (1 раз в 5 лет);
- через проблемные, спецкурсы на базе ресурсного центра г. Тюкалинска и ИРООО;
- дистанционные курсы повышения квалификации;

- саморазвитие;
- работа в составе метод. объединений, проблемных и творческих групп, участие в конкурсах профессионально мастерства;

Задачи педагогического коллектива:

- Организация педагогической деятельности в соответствии с законом «Об образовании» и нормативно-правовыми документами, регламентирующими деятельность сферы образования, образовательного учреждения;
- Сохранение контингента обучающихся на основе индивидуального подхода в обучении и воспитании, работе с семьей, профессиональном определении;
- Использование в учебно-воспитательном процессе личностно-ориентированных технологий обучения и воспитания;
- Внедрение здоровьесберегающих технологий в учебно-воспитательный процесс.

Организация курсовой подготовки в 2022-2023 учебном году.

- На качество обучения учащихся школы влияет также систематическое и продуктивное самообразование и курсовая переподготовка кадров. В этом учебном году повысили свой профессиональный уровень 9 педагогов

В 2023-2024 учебном году планируется курсовая подготовка 3 педагогов школы

Таким образом, педагоги своевременно проходят курсовую подготовку.

Условия обучения, воспитания и труда

Школа имеет в своем распоряжении здание площадью 1600 $м^2$ в котором расположены 11 учебных кабинетов, 1 спортивный зала, туалеты и умывальные комнаты, книгохранилище. Общая площадь учебных и групповых помещений на 1 обучающегося соответствует нормативам наполняемости. Во всех помещениях сделан полный или частичный косметический ремонт силами школы и родительской общественности.

Школа имеет земельный участок площадью 20109,0 м^2, на котором расположены спортивная площадка, газоны, клумбы, деревья и кустарники. Здание школы требует ремонта, обновления, замены освещения, замены оконных блоков из-за износа и быстрого старения здания, построенного с нарушениями проекта. Школа решает эти вопросы, используя все возможные ресурсы.

Структура управления образовательным учреждением

Вся учебно-воспитательная и организационная деятельность школы построена через решения педагогического совета школы, который руководит деятельностью методического совета, структурных методических подразделений педагогов. Рабочий орган управления педагогическим коллективом школы – совет школы. Для решения материального поощрения работников школы работает комиссия по материальному стимулированию, для решения спорных вопросов действует конфликтная комиссия. Во все данные структуры входят представители профсоюзного комитета школы.

Общественная организация работников школы – профсоюзная организация школы, в которой состоит 90% педагогов и технических работников. Взаимодействие администрации и профсоюзной организации школы строится на основе Коллективного договора.

Органам государственно - общественного управления школы является совет школы, который избирается сроком на 1 год (5 членов), в состав СШ входят родители, педагоги, представители общественности.

Одним из важных органов по работе с семьями и подростками, профилактике правонарушений является совет профилактики школы, в который входят представители школы, работники инспекции по делам несовершеннолетних, уполномоченный по работе с населением; совет профилактики рассматривает все вопросы девиантного поведения, низкой успеваемости, посещаемости, правовые нарушения обучающихся. Заседания совета проводятся ежемесячно.

Для проведения школьных крупных мероприятий, праздников, спортивных состязаний, конкурсов создаются временные творческие группы или комиссии по подготовке к мероприятию, деятельность которых определяется локальными актами и приказами по школе.