

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БЕСПАЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ЗМЕИНОГОРСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ
(МБОУ Беспаловская СОШ)**

ПРИКАЗ

от 02 сентября 2024 года

п. Беспаловский

№45-о

**Об организации питания на 2024- 2025
учебный год**

В соответствии с СанПиН 2,3/2,43590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций», положением об организации питания воспитанников и с целью организации сбалансированного питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность по контролю за организацией питания на повара Борцову Татьяну Владимировну

2. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока:

- обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;
- оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения;
- качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;
- наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;
- систематичностью сбора пищевых отходов;
- своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров;
- внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец;
- организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.

3.1. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.

3.2. Организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН СанПиН 2.3/2.43590-20.

3.3. Осуществлять работу с родителями (законными представителями), обучающимися, сотрудниками школы по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

3.4. Проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи. Срок – ежедневно.

3.5. Оценивать, в составе бракеражной комиссии, качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок – ежедневно.

3.6. Проводить профилактическую витаминизацию блюд (весной, осенью) согласно требованиям СанПиН 2.3/2.43590-20.

3.7. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. Срок – ежедневно.

3.8. В случае замены блюда согласно перспективного меню осуществлять запись причины замены в Журнале бракеража готовой продукции.

3.9. Строго контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел необходимых продуктов питания производить по утвержденному графику. В целях наглядности выставлять контрольные блюда. Срок – постоянно.

3.10. В случае отсутствия на рабочем месте повара Борцовой Татьяны Владимировны, ответственность за организацию питания возлагается на Курчатову Татьяну Васильевну.

4. Назначить ответственным, за качество поставляемых в школу продуктов питания повара Борцову Т.В.

Борцовой Татьяне Владимировне:

4.1. Проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии. Срок – еженедельно.

4.2. Осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов.

4.3. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню. Срок – ежедневно.

4.4. Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок - ежедневно.

4.5. Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок – ежедневно.

4.6. Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок – ежедневно.

4.7. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок – ежедневно.

5. Организовать работу комиссии по контролю за питанием из числа сотрудников школы и родительской общественности.

Указанной комиссии регулярно проводить проверки на пищеблоке и на группах, предоставлять акты по итогам проверки на рассмотрение руководителю. Работу данной

комиссии осуществлять в соответствии с Планом работы комиссии по контролю за питанием.

6. Создать бракеражную комиссию на 2024-2025 учебный год в следующем составе:

Борцова Т.В.- повар

Романова Т.Н.- член родительского комитета

Курчатова Т.В. - помощник повара

Баева А.А.- председатель родительского комитета школы.

Работу данной комиссии осуществлять в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

7. В целях правильного ведения ежедневного учета количества детей и отпуска готовой пищи в соответствии с количеством фактически присутствующих детей отмечать количество присутствующих детей до 8.30

Срок – ежедневно.

8. Для сведения родителей меню на следующий день вывешивать в информационном уголке для родителей до 17.00

Ответственный – Борцова Т.В.

Срок –ежедневно.

9. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями. Срок – ежедневно.

10. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам. Срок – ежедневно.

11. Осуществлять руководство приёмами пищи, используя педагогические приёмы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно.

12. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за приготовление пищи, разрешается работать только по утвержденному и оформленному должным образом меню.

Срок – постоянно

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор школы

Т.Н. Фролова

С приказом ознакомлены



Борцова Т.В.

Курчатова Т.В.

Романова Т.Н.

Баева А.А.