

ПРИКАЗ

30 августа 2024 г.

№ 57

Об организации питания учащихся МКОУ «Ярославская НШ» в 2024-2025 учебном году

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МКОУ «Ярославская НШ», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, а также осуществления контроля за питанием в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-дневное меню для учащихся 1-4 классов.
2. Возложить ответственность за организацию питания в МКОУ «Ярославская НШ» на директора Золотареву Н.В..
3. Завхоза Босых Т.Е. назначить материально-ответственным лицом за закупку, приём, хранение продуктов питания, сырья животного и растительного происхождения.
4. Завхозу Босых Т.Е. составлять меню-заказ накануне предшествовавшего дня, указанного в меню для учащихся 1-4 классов.
5. При составлении меню-требования, учитывать следующие правила:
 - определять нормы на каждого ребенка, указывая нормы выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи заведующего хозяйством, повара;
 - соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
6. Завхозу Босых Т.Е. предоставлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
7. Завхозу Босых Т.Е. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
 - надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
 - регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажа по санитарному содержанию помещений и участков с младшим обслуживающим персоналом;
 - проведение мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;
 - оформление и ведение медицинской документации;
 - соблюдение сотрудниками личной гигиены;
 - своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
 - организовать полноценное по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питание, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в день, так и в целом

за 10 дней.

- не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни;
- при отсутствии каких-либо продуктов проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, обязательно ставя в известность директора о причинах, повлекших корректировку меню и принятых мерах;
- использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами) и перчаток, а также смену одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров в соответствии с инструкцией по их применению;
- иметь картотеку утвержденных технологических карт;
- технологию приготовления блюд, закладку в котел продуктов, выход блюд, вкусовые качества и внешний вид пищи, выдачу блюд, ведение соответствующей документации;
- проведение С-витаминизации;
- поставку овощей и фруктов, ежедневное использование их в меню;
- правила хранения и соблюдение сроков реализации продукции.

8. Завхоз Босых Т.Е.:

- несет ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов. О сбоях в поставках продуктов немедленно информировать директора ОУ;
- работает только по утвержденному и правильно оформленному меню.

9. Завхозу Босых Т.Е. строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в школу. Не допускать к приему пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

10. Завхозу Босых Т.Е. контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

11. Повару Босых Т.Е. контролировать качество продукции, сохранять до окончания реализации продукции документацию, удостоверяющую качество и безопасность, маркировочные ярлыки (или их копии) и вести бракераж сырых продуктов и учетно-отчетную документацию.

12. Завхозу Босых Т.Е. контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, водоотведения.

13. Повару Босых Т.Е.:

- соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов в товарного соседства в холодильном оборудовании;
- соблюдать технологию приготовления пищи, требования к производственному оборудованию и различному инвентарю пищеблока;
- соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции.
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.
- переодеваться и хранить личные вещи в отведенном месте.
- не использовать в питании детей продукты, запрещенные санитарными правилами.
- соблюдать требования к уборке помещений пищеблока.
- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- иметь на пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд и с соответствующей маркировкой.
- 14.** Создать бракеражную комиссию по питанию в составе:
Председатель: директор Золотарева Н.В.
Члены комиссии: повар Босых Т.Е.
учитель начальных классов – Сазонова В.С., воспитатель Андреева Н.Л.
- 15.** Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара.
- 16.** Начать питание в МКОУ «Ярославская НШ» с **03.09.2024 г.**
- 17.** Предоставить льготу из федерального, регионального и местного бюджета на сумму **81,00 руб.** (восемьдесят рублей 00 коп.) при организации питания учащихся 1-4 классов и утвердить их списочный состав:
- 1 класс: Грязных Степан
Долгов Михаил
Золотарева София
Каченовский Иван
Чурилова Кристина
 - 2 класс: Долгова Анастасия
Озёрская Арина
 - 3 класс: Солдатова Александра
 - 4 класс: Коршунова Анна
Шульженко Геннадий
- 18.** Повару Босых Т.Е. иметь утвержденные списки учащихся.
- 19.** Повару Босых Т.Е. организовать и обеспечить горячим питанием вышеперечисленных учащихся.
- 20.** Повару Босых Т.Е. использовать при работе средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами) и перчатки.
- 21.** Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком. Утвердить График работы пищеблока на 2024-2025 учебный год (Приложение 1).
- 22.** Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В. Золотарева