

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ
Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Ярославская начальная школа»
301874, Тульская область, Ефремовский район, д.Ярославка
Тел (48741) 9-05-19, e-mail: yaros.nsh.efremov@tularegion.org
ИНН 7113010690 КПП 711301001

ПРИКАЗ

27 августа 2021 г.

№ 43

Об организации питания учащихся МКОУ «Ярославская НШ» в 2021-2022 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 2021-2022 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 Башмаковой С.А. 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 Башмаковой С.А.:
- соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов в товарном соседстве 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: завхоз Босых Т.Е.
Члены комиссии: повар Башмакова С.А.,
учитель начальных классов – Сазонова В.С., воспитатель – Андреева Н.Л.,
фельдшер Лобановского ФАПа Лебедева Е.В. (по согласованию с ГУЗ "Ефремовская районная больница имени А.И. Козлова").
 15. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Башмакову С.А.
 16. Начать питание в МКОУ «Ярославская НШ» с **02.09.2021 г.**
 17. Предоставить льготу из федерального, регионального и местного бюджета на сумму **63,97 руб.** (шестьдесят три рубля 97 коп.) при организации питания учащихся 1-4 классов и утвердить их списочный состав:
 - 1 класс: Коршунова Анна
Шульженко Геннадий
 - 2 класс: Знаменкин Ярослав
 - 3 класс: Бобкова Софья
Валин Захар
 18. Повару Башмаковой С.А. иметь утвержденные списки учащихся.
 19. Повару Башмаковой С.А. организовать и обеспечить горячим питанием вышеперечисленных учащихся.
 20. Повару Башмаковой С.А. 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 2021-2022 учебный год (Приложение 1).
 22. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В. Золотарева