

МБОУ «ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ СОШ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО  
СОЮЗА ЖУКОВА ДАНИИЛА АЛЕКСЕЕВИЧА»

Приказ

08.08.2024 г.

№ 105/1 О/Д

«Об организации питания детей  
в 2024-2025 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в школе, строгого выполнения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Примерное 10- дневное меню для учащихся 1-4 классов», «Примерное 10- дневное меню для учащихся 5-11 классов», «Примерное 10-дневное меню для учащихся ОВЗ».
2. Изменения в рацион питания (увеличение объема порций) детей вносить только с разрешения директора школы в соответствии с Методическими указаниями.
3. Утвердить график питания в школе.
4. Создать бракеражную комиссию.
5. Назначить **ответственным лицом за организацию питания в школе Кельбах М.И., повара, которая отвечает за:**
  - 5.1. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста, обеспечение разнообразия ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и рационом питания (меню), согласование меню с директором школы.
  - 5.2. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
  - 5.3. Закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
  - 5.4. Составление заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечение их своевременного получения со склада, контроль ассортимента, количество и сроки их реализации.
  - 5.5. Ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья)

в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С, состояние тары для пробы, ее маркировкой.

5.6. Наличие контрольного блюда на раздаче.

5.7. Проведение С – витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей, с заполнением журнала по витаминизации.

5.8. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости.

5.9. Соблюдение графика питания учащихся.

5.10. Строгое выполнение требований санитарно-эпидемиологического режима.

5.11. Санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5.12. Наличие на пищеблоке и своевременное и ведение учетно-отчетной документации:

- примерное 10-дневное меню,
- картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню,
- инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13,
- медицинской аптечки,
- графика выдачи готовых блюд,
- нормы готовых блюд,
- контрольного блюда,
- вымеренной посуды с указанием объема блюд,
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнала бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнала санитарного состояния пищеблока,
- журнала С-витаминизации пищи.

6. В течение смены **поварам Кельбах М.И., Заздравных Г.В.:**

9.1. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды;

6.2. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

6.3. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

6.4. Не допускать встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно);

6.5. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать графику уборки, соблюдать санитарные правила;

6.6. Своевременно проходить медицинский осмотр;

6.7. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием;

6.8. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать завхозу;

6.9. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному

меню;

6.10. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией

6.11. Осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с установленным на текущий период количеством детей.

6.12. При изменении количества детей своевременно производить корректировку заявки и выдачи продуктов на пищеблок.

6.13. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей школьного возраста.

6.14. Не допускать закупку некачественных продуктов питания и продовольственного сырья, без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно).

6.15. Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:

- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;

- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- соблюдать товарное соседство;

- отслеживать чистоту в машине доставки;

- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

6.16. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции.

6.17. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов.

6.18. Следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

6.19. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

6.20. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях.

6.21. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

6.22. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

6.23. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:

- Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья (Журнал бракеража сырой продукции),
- Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов,
- Журнал регистрации температурного режима в складских помещениях и холодильных шкафах,
- Ведомость анализа используемого набора продуктов за 10 дней,

- Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора,
- Накопительные ведомости расходов продуктов питания,
- Накопительные ведомости прихода продуктов питания,
- Журнал санитарного состояния складского помещения.

6.24. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

6.25. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки помещений пищеблока и складов в соответствии с графиком генеральных уборок и дезинсекции и дератизации.

6.26. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами работников пищеблока, помощников воспитателей, уборщика служебных помещений в соответствии с правилами и нормативами СанПиН.

7. Общий контроль за организацией питания детей в школе оставляю за собой.

Директор школы  Давыдова Н.С.

С приказом ознакомлены:

 Кельбах М.И.

 Заздравных Г.В.