

МБОУ «Есеновичская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
40-оувр	02.08.2024 г.

Об организации питания в школе на 2024 – 2025 учебный год.

Для организации питания в школе

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. **Общий контроль осуществляет директор школы.**

2. **Организацию питания осуществляет заведующим хозяйством школы – Евстратова Е.Е.(или лицо ее заменяющее) в ее обязанности входит:**

- Составление технологических карт, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий (приложение № 5 санитарных правил).
- Вывешивание в обеденном зале 10-ти дневного меню, утвержденного руководителем ОУ, в котором указываются сведения о названии и объемах блюд и кулинарных изделий.
- Контроль за закупкой продуктов (для школы и детского сада) и контроль за их хранением и выдачи поварам.
- Контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых продуктов и продовольственного сырья с отметкой в «Ведомости контроля за питанием» (форма 6 приложения 10 санитарных правил).
- Контроль за регистрацией в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил).
- Отчёт перед вышестоящими органами по количеству питающихся
- Составление меню-требования и накопительной ведомости
- Ведение табеля посещаемости
- Своевременная сдача отчета в бухгалтерию
- Контроль за проведением витаминизации третьих и сладких блюд

3. **Ведение табеля посещаемости по группам питания в каждом классе и передача данных ежедневно осуществляют - классные руководители.**

- Своевременная сдача отчета по посещаемости не позднее 2 числа каждого месяца

4. **Организацию питания по детскому саду осуществляет старший воспитатель детского сада – Литвинова О.Я. (или лицо ее заменяющее) в ее обязанности входит:**

- Составление технологических карт, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий (приложение № 5 санитарных правил).
- Ведение табеля посещаемости
- Вывешивание 10-ти дневного меню, утвержденного руководителем ОУ, в котором указываются сведения о названии и объемах блюд и кулинарных изделий.
- Контроль выдачи продуктов (по детскому саду) поварам (ежедневно с 13-00 до 14-00), и закладкой продуктов.
- Отчёт перед вышестоящими органами по питанию воспитанников детского сада
- Составление меню-требования и накопительной ведомости
- Контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых продуктов и продовольственного сырья с отметкой в «Журнале по коррекции питания»
- Контроль за регистрацией в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил).
- Контроль за проведением витаминизации третьих и сладких блюд

**5. Организация питьевого режима в школе.**

Организовать питьевой режим в образовательном учреждении в следующей форме – вода бутилированная, механическая помпа – ответственная заведующим хозяйством школы – Евстратова Е.Е. в ее обязанности входит:

- Закупка бутилированной воды
- Обеспечение достаточным количеством чистой (или одноразовой) посуды.

Своевременную замену бутилированной воды и обработку механической помпы осуществлять - работникам пищеблока (кладовщик, повар, рабочий по кухне)

**6. Своевременный отчет и выдача квитанций на оплату** – ответственная гл. бухгалтер Сидорова И.С. (или лицо ее заменяющее)

**7. За закупку продуктов выдачу поварам, наличие сертификатов и ведение соответствующей документации** - ответственная кладовщик Густова О.И. (или лицо ее заменяющее)

6. Ведение журналов
  - "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"
  - "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"
  - «Журнал учета показаний гигрометра психометрического»

7. Своевременная сдача отчета ответственному по питанию

**8. Контроль за санитарное состояние и содержание производственных помещений** – ответственная старший повар Жималина М.Н. (или лицо заменяющее, в случае ее отсутствия)

8. Получение продуктов со склада и контроль за качеством получаемых продуктов

9. Отбор суточной пробы.

10. Контроль за температурным режимом холодильного оборудования

11. Раздача готовых блюд в соответствии с п. 14 данного приказа.

12. Использование бактерицидной лампы для приготовления салатов, ведение журнала работы лампы

13. Контроль за соответствием производственного окружения (оборудование, инвентаря, посуды, тары) согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

14. Контроль за мытьём посуды согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

**9. В течении дня на повара Жималину М.Н. возлагаются следующие обязанности:**

15. Отбор суточной пробы

16. Получение продуктов со склада и контроль за качеством получаемых продуктов

17. Заполнение журнала температурного режима холодильного оборудования

18. Раздача готовых блюд в соответствии с п. 14 данного приказа.

19. Использование бактерицидной лампы для приготовления салатов и ведение журнала работы лампы с подсчётом часов работы лампы.

20. Соблюдение требований производственного окружения (оборудование, инвентаря, посуды, тары) согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

21. Ежедневная влажная уборка на территории горячего цеха согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

**10. На рабочего по кухне в школе возлагаются следующие обязанности:**

22. Соблюдение требований производственного окружения (оборудование, инвентаря, посуды, тары) согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

23. Мытьё посуды согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

24. Мытьё обеденных столов согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

25. Очистка овощей

26. Ежедневная влажная уборка на территории моечной, овощного цеха и подсобных помещений, уборка и расчистка уличной территории (выход), обработка ветоши для мытья посуды и мытья полов, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

**11. Ежедневно перед началом работы медицинским работником – Жималиной Н.В. проводится осмотр работников столовой (по договору)**

27. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья", в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил).

**12. Для проведения бракеража назначить комиссию из 3 человек:**

**По школе:**

1. Медицинская сестра Жималина Н.В.
2. Педагог организатор Удалова Т.Г.
3. Повар столовой – Жималина М.Н.

**По детскому саду:**

1. Медицинская сестра Жималина Н.В.
2. Старший воспитатель – Литвинова О.Я.
3. Повар столовой – Жималина М.Н.

**13. Контроль за питанием детей.**

28. Ежемесячно проводить контрольные проверки за качеством питания в школьной столовой (с оформлением соответствующих документов) ответственные комиссия утвержденная на совете школы

Состав комиссии:

Председатель: Удалова Т.Г.

Члены комиссии: Орлова Т.А.

Семенова Н.А.

Терешенков Е.А.

29. Классные руководители или дежурный учитель (по графику) сопровождают детей в столовую, присутствуют при приеме пищи и обеспечивают порядок.
30. Прием пищи в дошкольном учреждении проводится согласно режиму работы д/с в присутствии воспитателей и помощников воспитателей.

**14. Определить время выдачи готовой продукции**

**Обучающихся:**

**Вторник - Пятница**

**Завтрак:**

- Учащиеся 1 - 11 классов – перемена 9-40

**Обед:**

- Учащиеся 1-11 классов – перемена 13-10

**Воспитанников д/сада**

**Завтрак:**

- Разновозрастная группа - 8-20

**Обед:**

- Разновозрастная группа – 11-20

**Полдник:**

- Разновозрастная группа – 15-20

- 15. Организовать бесплатное питание обучающихся из наиболее нуждающихся семей –** ответственная заведующая хозяйством школы – Евстратова Е.Е.(или лицо ее заменяющее)

- Составить списки и утвердит их в отделе социальной защиты
- Производить контроль за обеспечением питания детей нуждающихся в соц. поддержке
- Ведение табеля посещаемости обучающихся из наиболее нуждающихся семей

Основание: Единые санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся

Директор школы

М.А. Бойкова

С приказом ознакомлены:

Литвинова О.Я.

Густова О.И.

Евстратова Е.Е.

Жималина М.Н.

Удалова Т.Г.

Семенова Н.А.

Жаркова Т.А.

Румянцева Г.Е.

Садова О.М.

Ларионов Н.И.

Тинкина Н.В.

Мешкова М.А.

Басалаева Т.И.

Васильева С.А.