

100

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Большая Ольшанка
Калининского района Саратовской области»**

ПРИКАЗ

01.09.2023 года

№ 178-ос

Об организации питания в ОУ

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Саратовской области от 28.11.2013 N 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области», Закона Саратовской области от 27.07.2020 N 95-ЗСО «О внесении изменений в Закон Саратовской области «Об образовании в Саратовской области», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и на основании приказа № 344-ос от 31.08.2023 г. УО администрации Калининского МР

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 9-ти часовым режимом функционирования» и от 8-и до 18 лет обучающихся. (изменения в меню разрешается вносить только с разрешения администрации.)
2. Возложить ответственность за организацию питания на ответственного за ВР Солдатову Светлану Васильевну и на заведующего СП «Детский сад» Мельченко Викторю Викторовну. Ответственным за питание:
 - 2.1. Осуществлять организацию питания обучающихся и воспитанников в соответствии с требованиями нормативных, правовых документов, с соблюдением основных принципов организации рационального, сбалансированного питания, с учетом различных возрастных категорий.
 - 2.2. Организовать бесплатное горячее питание для обучающихся 1 – 4 классов.
 - 2.3. Рекомендовать для использования в работе перспективное меню для организации питания детей 1-4 классов.
 - 2.4. Организовать с 02.09.2023 двухразовое горячее питание для всех обучающихся.
 - 2.5. Организовать питание обучающихся льготных категорий, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, обучающихся из семей, чьи родители находятся в зоне СВО. Организовать питание детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Обеспечить проведение в течение учебного года йодопрофилактики и поливитаминизации обучающихся. Обеспечить производственный контроль организации питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством.Утвердить режим работы столовой.
- Организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.
 - 2.10. Организовать контроль за качеством поставок продуктов питания, утилизацией пищевых отходов, санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока.
 - 2.11. Неукоснительно соблюдать санитарное законодательство, в том числе: обеспечение выполнения требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды; обеспечение выполнения требований к соблюдению правил личной гигиены персоналом пищеблоков образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке;
3. При закупке продуктов питания, независимо от источника финансирования, руководствоваться Гражданским кодексом РФ, федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», документами, определяющими санитарное благополучие населения.

4. Назначить ответственным за работой в федеральной государственной информационной системе «Меркурий» Мельченко В.В.
5. Мельченко В.В. осуществлять постоянный контроль за работой в информационной системе «Меркурий», своевременно делать отметку о погашении поступающей продукции.
6. Назначить ответственного за размещение ежедневного меню в разделе «food» Солдатову С.В.
7. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2023-2024 учебный год.
8. Поварам Фисюковой Галине Владимировне и Спицыной Елене Сергеевне:
- 8.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 8.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставиться подпись ответственного за организацию питания.
- 8.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 8.4. Возврат и добор продуктов оформляется не позднее 10.00 часов.
9. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, заведующему хозяйством:
- 9.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 9.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующий хозяйством.
- 9.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями СП «Детский сад» и поставщика.
- 9.4. Выдачу продуктов в пищеблок производится в соответствии с утвержденным заведующим СП «Детский сад» и поваром не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
10. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии завхоза или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производится в специальной тетради, которая храниться в пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на повара.
11. Поварам необходимо:
- 11.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.
- 11.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы заведующего или бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
- 11.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.
- 11.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.
12. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - время выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
13. Во время приема пищи детьми, воспитатели и младшие воспитатели обязаны заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор школы  П.А.Юсифова

С приказом ознакомлены:

Солдатова С.В. 

Спицына Е.С. 

Мельченко В.В. 

Курганова Р.В. 

Кабанова Н.А. 

Фисюкова Г.В. 

Гондаренко Г.М. 

