

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 279
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
КОНТР-АДМИРАЛА ЛУНИНА НИКОЛАЯ АЛЕКСАНДРОВИЧА»

П Р И К А З

21.01.2021

№ 33

Об организации питания в МАОУ СОШ № 279 с 11.01.2021 года

В соответствии с Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации сбалансированного питания обучающихся МАОУ СОШ № 279, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм питания и калорийности блюд, а также осуществления контроля по вопросу организации питания в 2020/2021 учебном году,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся МАОУ СОШ № 279 в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту – СанПиН) и десятидневным меню, утвержденным приказом.

2. Создать комиссию по проверке качества питания в составе:

Председатель комиссии: Соколова Е.Н., заместитель директора по ВР.

Члены комиссии: Федотовская Е.А., социальный педагог,
Карнаухова Е.С., лаборант, член наблюдательного совета,
Маруня Н.Н., член Совета школы, председатель Совета родителей;
Член Совета родителей (по согласованию).

3. Возложить ответственность за контролем организации питания и питьевого режима МАОУ СОШ № 279 на заместителя директора по ВР Соколову Е.Н.

3.1. Ответственным за организацию питания и питьевой режим обучающихся выполнять обязанности, указанные в приложении № 1 к настоящему приказу в течение всего срока назначения.

3.2. Ответственным за организацию питания изучить новые требования СанПиН в порядке организации питания (Приложение № 2).

4. Утвердить Положение об организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 279 (Приложение № 3).

5. Не использовать для приготовления блюд запрещенные продукты. При приготовлении блюд учитывать полный перечень запрещенных продуктов, указанных в приложение № 6 к СанПиН, и дополнительный перечень (приложение № 4).

6. Запрещено реализовывать готовые блюда на следующий и другие дни. После приготовления блюдо надо реализовать в установленный срок. Блюда могут стоять на раздаче не более 3-х часов.

7. При форс-мажорных обстоятельствах (отсутствие каких-либо продуктов) разрешить замену продуктов на равноценные по пищевой ценности руководствуясь при замене таблицей замены пищевых продуктов приложение № 11 к СанПиН.

8. Обеспечить детей водой одним или несколькими способами: установкой стационарных питьевых фонтанчиков, кулерами, раздачей кипяченой или расфасованной в бутылки водой в соответствии с требованиями, изложенными в приложении № 5.

9. Создать условия для приема пищи детям, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании по индивидуальному меню либо пищей, принесенной из дома. С этой целью в зале приема пищи установить технику: холодильник и приспособление для разогрева еды.

10. Установить следующий режим питания школьников, указанные в приложении № 6.

11. Утвердить график приема пищи в столовой:

Класс	Ответственный	Завтрак	Обед
1-е	Учитель, ведущий урок, после которого учащиеся принимают пищу	09.35	12.25
2-е		09.40	12.25
3-и		10.30	12.25
4-е		10.35	12.25
5-7		11.25	13.20
8-11		11.30	13.20

12. Усилить с 11.01.2021 г. по 31.12.2021г. в МАОУ СОШ № 279 контроль организации и качества питания.

13. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Немчинов Е.В., заместитель директора по АХР.

Члены комиссии: Зинченко Т.А., заведующий производством;

Повар (по графику);

Дружинина И.А., фельдшер (по согласованию).

14. Бракеражной комиссии осуществлять:

- контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- контроль за правильностью составления меню;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд, проверка выхода блюд и разрешения их к выдаче;
- контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проведение органолептической оценки готовой пищи;
- контроль заполнения журнала бракеража готовой кулинарной и другой продукции.

15. Возложить ответственность на фельдшера Дружинину И.А. за осуществлением:

- контроля правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- контроля ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроля правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятия проб и записи в специальном бракеражном журнале, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- контроля за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильностью её хранения;
- контроля подсчета ингредиентов и калорийностью пищи по накопительной ведомости;
- контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- контроля выдачи готовой пищи только после снятия пробы;
- контроля соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 3-х часов)

16. Утвердить форму ведомости контроля за рационом питания (Приложение № 7). Ведомость заполнять ежедневно, а составлять каждые 10 дней.

16.1. Ведомость за 10 дней предоставлять директору на подпись в день следующий за днем после составления ведомости

17. Утвердить форму 10-ти дневного меню приготавливаемых блюд (Приложение № 8).

18. Утвердить форму 10-ти дневного индивидуального меню приготавливаемых блюд (Приложение № 9).

19. Утвердить форму гигиенического журнала сотрудников (Приложение № 10).

20. Утвердить формы журналов учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока (Приложение № 11).

21. Все кулинарные блюда готовить по технологическим картам либо технологической инструкции. В документах должна быть прописана температура горячих жидких и иных блюд, холодных супов, напитков.

22. Заведующему производством Зинченко Т.А. разработать и представить на утверждение 10-ти дневное меню приготавливаемых блюд для детей школьного возраста в соответствии с требованиями СанПиН и формам, утвержденными п. 17, 18 настоящего приказа в срок до 31.01.2021г.

22.1. При составлении 10-ти дневного меню приготавливаемых блюд:

- обеспечить потребность детей в витаминах, минеральных и пищевых веществах;
- обеспечить, чтобы основное меню состояло из обязательного набора продуктов.

Минимальные суточные наборы определены в приложении № 12;

- обеспечить соблюдение норм к объему порции и пищи за один прием и суммарному объему блюд в соответствии с приложением № 13.

23. Возложить ответственность на заведующего производством Зинченко Т.А. за:

23.1. Оформление всей документации по организации и осуществлению питания школьников, отвечающих требованиям СанПиН.

23.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

23.3. Работу с поставщиками продуктов.

23.4. Своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов.

23.5. Обнаружение некачественных продуктов, их недостачу, оформление их актом, который подписывается представителями МАОУ СОШ № 279 (зав. производством) и поставщика (экспедитором).

23.6. Разработку 10-ти дневного меню приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН.

23.7. Составление ежедневного меню раскладки продуктов питания (меню-требования), установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.

23.8. Составление технологических карт приготовления 1-х - 3-х блюд, салатов, в соответствии с разработанным и утвержденным меню.

- 23.9. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х - 3-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
- 23.10. Совместное со старшим воспитателем и медицинской сестрой составление разнообразного меню, учитывая при этом мнение родителей (законных представителей).
- 23.11. Заполнение журнала бракеража готовой кулинарной и другой продукции.
- 23.12. Оформление и размещение ежедневного меню в групповых помещениях.
- 23.13. Организацию замены продуктов в соответствии с таблицей замены продуктов в соответствии с п. 7 настоящего приказа.
24. Возложить ответственность на Дружинину И.А., фельдшера, за осуществление контроля:
- 24.1. Правильной кулинарной обработкой, выхода блюд и вкусовыми качествами пищи.
- 24.2. Ежедневного проведения С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- 24.3. Правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
- 24.4. Снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 24.5. Ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильностью её хранения.
- 24.6. Ежемесячного подсчета ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 24.7. Санитарного состояния пищеблока, его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, маркировкой и правильностью использования по назначению и их обработкой.
- 24.8. Выдачей готовой пищи только после снятия пробы.
- 24.9. Соблюдения времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 3-х часов).
25. Возложить ответственность на поваров Балтушко Т.Ф., Гарбузову А.С., Дума А.Д., Овинову С.Г., Худобину А.П., Иванову Е.Р. за выполнение требований СанПин по:
- 25.1. Выполнению технологии приготовления 1-х - 3-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН и в соответствии с технологическими картами блюд.
- 25.2. Хранению, маркировке, обработке и правильном использовании по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
- 25.3. Выполнению технологии приготовления блюд в соответствии с нормами СанПиН и технологическими картами приготавливаемых блюд.
- 25.4. Ежедневному проведению С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
- 25.5. Выдаче готовой пищи только после снятия пробы.
- 25.6. Соблюдению времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 3-х часов).
- 25.7. Соблюдению требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 3.1./2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (Covid -19)»
26. Возложить ответственность на Немчинова Е.В., заместителя директора по АХР, за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.
- 26.1. Обеспечить выдачу работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) или маски многократного использования.

26.2. Обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

27. Возложить ответственность на классных руководителей 1-11-х классов за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- осуществление в части своей компетенции мониторинга организации горячего питания;
- проведение воспитательной работы, мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложений по улучшению горячего питания,
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
- организацию питьевого режима в группах, классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

28. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Шужиной О.В., бухгалтера 2 категории;
- Федотовской Е.А., социального педагога;
- Билык Н.Н., контролера-кассира.

28.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания, результаты оформлять актом и предоставлять его руководителю не позднее 5 числа следующего месяца.

29. Зинченко Т.А., заведующей производством, ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером 2 категории.

30. Работникам пищеблока обеспечить через каждые 2 часа и по окончании работы влажные уборки помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств (обработку рабочих поверхностей столов, оборудования, пола, дверных ручек, мебели, раковин, вентилях кранов и др.) дезинфицирующими средствами и использовать их в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.

30.1. Посуду для приготовления пищи, столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем (ручным способом) и высушиванием.

30.2. Использовать при работе средства индивидуальной защиты (маски и перчатки).

31. Фельдшеру Дружининой И.А.:

- измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
- фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
- не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

32. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

И.В.Матвишина

Рассылка: 1экз. – в дело;

2-9 экз. – Зинченко Т.А., Немчинов Е.В., Дружинина И.А., Федотовская Е.А.,

Соколова Е.Н., Карнаухова Е.С., Шужина О.В., Билык Н.Н.

9-51 экз. классные руководители 1-11 кл., повара

В дело № 01-15 за 2021 год

Секретарь

Душкина Т.В.

21.01.2021

