

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД ЧИТА»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16»

**ПРИКАЗ**

«02» сентября 2024 г.

№ 122/о

О назначении ответственного за  
организацию горячего питания

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45, приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся, проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся,

**П Р И К А З Ы В А Ю**

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания в МБОУ «СОШ № 16» на 2024-2025 учебный год социального педагога Ильчишину М.О.

1.1. Социальному педагогу Ильчишиной М.О. в продолжить работу по предоставлению комплекта документов на предоставление бесплатного питания нуждающимся обучающимся.

1.2. Принять меры по оказанию консультационно-разъяснительной работы с родителями не представившим своевременно соответствующие документы, при необходимости инициировать соответствующие запросы самостоятельно.

1.3. осуществлять ежедневное утверждение меню;

1.4. в период работы пищеблоков усилить контроль за недопущением:

использования столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;

использования столовых приборов из алюминия;

использования разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;

использования разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями;

повторного использования одноразовой посуды;

хранения пищевых продуктов на полу;

использования ртутных термометров;

хранения столовых приборов на подносах россыпью или в емкостях, не подвергающихся обработке;

использования мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна;

хранения уборочного инвентаря в производственных помещениях;

проведения ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения;

повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня;

реализации пищевой продукция, не имеющей маркировки, с истекшим сроком годности;

разлития напитков в буфете;

замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре;

присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой;

к привлечению к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

подогрева витаминизированной пищи;

нарушений технологии приготовления пищи, а также реализации не готовой пищи;

использованию в рационе питания обучающихся, продаже запрещенных продуктов и блюд;

1.7. усилить контроль за:

санитарным состоянием и содержанием производственных помещений;

мытьем и хранением кухонной и столовой посуды;

обработкой посуды, проведением уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения, в соответствии с разрешенными к применению в установленном порядке моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, согласно инструкциям по их применению;

санитарной обработкой технологического оборудования и уборкой помещений;

хранением пищевых отходов;  
своевременным проведением мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;  
исправностью технологического и холодильного оборудования, а также за работой резервных источников горячего водоснабжения (водонагревателей);  
наличием плафонов на светильниках;  
использованием покрытия обеденных столов, позволяющего проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;  
высотой стеллажей, подтоварников для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, которые должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку;  
использованием фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), столовых приборов (ложки, вилки, ножи), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали;  
наличием маркировки на холодильном оборудовании, производственных столах, разделочном инвентаре, кухонной посуде;  
наличием в складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании – контрольных термометров;  
чистотой и порядком производственных и других помещений;  
уборкой обеденных залов после каждого приема пищи;  
использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши;  
наличием в моечных помещениях инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах;  
хранением моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя, в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;  
наличием решетчатых полок и стеллажей;  
обработкой столовых приборов с прокаливанием их в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут;  
хранением столовых приборов в кассетах, которые ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу;  
хранением чистой кухонной посуды и инвентаря на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовой посуды - в шкафах или на решетках; столовых приборов - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх;  
проведением генеральных уборок всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;  
наличием специальных щеток для уборки шкафов для хранения хлеба;  
наличием крышек для емкостей в которых хранят пищевые отходы;

наличием промаркированного уборочного инвентаря для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов). Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку;

хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте;

наличием сеток на оконных и дверных проемах в помещениях столовой.

Для предупреждения залета насекомых в летнее время;

наличием у индивидуального предпринимателя или руководителя, предприятия, осуществляющего питание в образовательном учреждении примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет), утвержденного Федеральной службой Роспотребнадзор, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;

наличием технологических карт;

производством готовых блюд, в соответствии с технологическими картами;

соответствием меню, согласованным с Роспотребнадзором, с фактическим;

наличием в обеденном зале меню, утвержденного руководителем образовательного учреждения, индивидуальным предпринимателем или руководителем предприятия, организующего питание в образовательном учреждении, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость;

организацией дополнительного питания обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и индивидуальным предпринимателем, руководителем предприятия, организующего питание в образовательном учреждении;

реализацией напитков, воды через буфеты только в потребительской таре емкостью не более 500 мл;

предварительным накрытием столов (сервировкой) дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя;

включением в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;

организацией питьевого режима с использованием бутилированной воды. Образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой или одноразовых стаканчиков), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения;

бутилированной водой, поставляемой в образовательные учреждения, в соответствии с документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность;

наличием у персонала специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;

наличием аптечки для оказания первой медицинской помощи;

наличием у индивидуального предпринимателя или руководителя предприятия, осуществляющего питание в образовательном учреждении, программы производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

ежедневным ведением необходимой документации (бракеражный журналы, журнал здоровья, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, Ведомость контроля за питанием, журнал учета температурного режима холодильного оборудования);

весом порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню;

за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения;

качеством поступающей продукции;

наличием документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;

работой медицинского работника, в случае его отсутствия – зав. производством, в части ежедневного перед началом рабочей смены, проведения осмотров работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и отметкой в «Журнале здоровья»;

соблюдением товарного соседства при хранении продуктов в холодильном оборудовании;

наличием и правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней) промаркированной, в специально отведенном месте с массой не менее 100 гр;

качеством готовых к употреблению блюд;

работой бракеражной комиссии. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы по органолептическим показателям с обязательной регистрацией в «Журнале бракеража готовой продукции» при наличии не менее трех подписей членов бракеражной комиссии;

торговой наценкой на готовую продукцию в соответствии с условиями договора;

выполнением индивидуальным предпринимателем или руководителем предприятия, организующего питание в образовательном учреждении условий договора;

допуском к работе на пищеблоке лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при

поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России;

своевременным прохождением периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока;

наличием у работников пищеблока личной медицинской книжки установленного образца.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.Г.Шкуракова