

№ 2-103/5

1 сентября 2022 года

ПРИКАЗ

«Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания обучающихся»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание обучающихся в соответствии с 10-дневным меню и технологическими картами, утвержденными приказом по школе.
 - 1.1. Изменения в рацион питания обучающихся вносить только с разрешения директора школы и в соответствии с Методическими указаниями.
2. Неукоснительно выполнять санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил на 2022-2023 учебный год.
3. Ответственному за составление меню-требования медицинской сестре Садовниковой Ирине Викторовне:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

Российская Федерация
Управление образования Администрации Касторенского района Курской области
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Касторенская средняя общеобразовательная школа №1»
Касторенского района Курской области

П Р И К А З

№ 2-103\2

1 сентября 2022 года

*Об утверждении программы контроля
организации питания обучающихся*

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся, соблюдения требований СанПин 2.4.5.2409-08, Закона об образовании в РФ, положения об организации питания в школе приказываю:

1. Утвердить программу контроля организации питания обучающихся 1-11 классов в 2022 – 2023 учебном году.
2. Контроль за организацией питания учащихся и соблюдение порядка в столовой возлагаю на заведующую столовой Рыкунову М.Н., медицинскую сестру Садовникову И.В..
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.В.Карагодина

С приказом ознакомлены:

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

3.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Питание»: объем получения блюд в граммах.

3.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – Рыкуновой М.Н., Подаковой Т.А., Боярчук Е.Н.поварам; Киреевой И.А., кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность Киреева И.В., кладовщик.

4.3. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Киреева И.А. материально-ответственное лицо.

4.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Киреева И.А.:

проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

- проверяет соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не допускает пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- соблюдает товарное соседство;
- отслеживает чистоту в машине;
- контролирует наличие и использование контейнеров (постоянно).

4.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями школы (медсестра, заместитель директора по АХР, заместитель директора по ВР, кладовщика и поставщика, в лице экспедитора).

4.6. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно).

4.7. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным директором школы меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

4.8. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в Журнале бракеража готовой продукции, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Садовникову И.В.

4.9. Поварам Рыкуновой М.Н., Боярчук Е.Н., Подаковой Т.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному директором графику.

4.10. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку (медицинской сестры).

4.11. Возложить персональную ответственность за 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 на медсестру Садовникову И.В.

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- инструкцию по организации детского питания в школе;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

6. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

7. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания в школе.

7.1. Медсестре Садовниковой И.В.:

7.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока до **20.08.2022 г.**

7.1.2. Проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя-экспедитора.

7.1.3. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

7.1.4. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

7.1.5. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

7.1.6. Контролировать выполнение правил личной гигиены-наличие шапочек, перчаток и масок.

7.1.7. Своевременно заполнять документацию и контролировать заполнение: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

7.1.8. Проконтролировать ведение необходимой документации на пищеблоке:

- технология приготовления блюд;
- типовой рацион питания для детей;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

7.2. Кладовщику **Киреевой И.А.**:

7.2.1. Строго выполнять требования санитарноэпидемиологического режима.

7.2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции;
- отслеживать цены на продукты питания в сопроводительных документах и полученных коммерческих предложениях;

7.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10-дневному меню, с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

7.2.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

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

7.2.6. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:

- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

7.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:

- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
- перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей школе-интернате;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей.

7.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

7.3. Поварам Рыкуновой М.Н., Подаковой Т.А., Боярчук Е.Н., сотрудникам пищеблока Милутиной С.В.:

7.3.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

7.3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

7.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать зам. директору по АХР.

7.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в соответствии с приказом директора.

7.3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышечкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 °С.

7.3.6. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче (по материалам СП 2.4.5.2409-08 гл.VIII п.8.24) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

7.3.7. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи и нормы объема питания обучающихся при выдаче готовой продукции.

7.3.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

7.3.9. Своевременно проходить медосмотры.

7.4. Заместителю директора по АХП Ковтун А.Г.:

7.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала до **30.08.2022 г.**

7.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 124903 до **30.08.2022 г.**

7.4.3. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования по всему зданию.

7.5. Учителям, воспитателям ГПД.:

7.5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

7.5.2. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.

7.5.3. Неукоснительно выполнять режим питания детей.

7.5.4. Строго выполнять питьевой режим.

Директор школы



Н.В. Карагодина

Several handwritten signatures in blue ink are present below the stamp. One signature is clearly legible as "Скочин". Other signatures are more stylized and difficult to read.