

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ
муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Прилепская начальная школа»

301871, Тульская область, Ефремовский район, д.Шкилевка
телефон (48741) 93489, e-mail: prilep.nsh.efremov@tularegion.org

ПРИКАЗ

«31» августа 2022 г.

№ 41

«Об организации питания учащихся МКОУ «Прилепская НШ» в 2022 – 2023 учебном году»

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МКОУ «Прилепская НШ», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, а также осуществления контроля за питанием в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-дневное меню для учащихся 1-4 классов.
2. Возложить ответственность за организацию питания в МКОУ «Прилепская НШ» на директора Шилову Н.С..
3. Повара Васину Е.П.. назначить материально-ответственным лицом за закупку, приём, хранение продуктов питания, сырья животного и растительного происхождения.
4. Повару Васиной Е.П.. составлять меню-заказ накануне предшествовавшего дня, указанного в меню для учащихся 1-4кл.
5. При составлении меню-требования, учитывать следующие правила:
 - определять нормы на каждого ребенка, указывая нормы выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню, дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи повара;
 - соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
6. Директору Шиловой Н.С.:
 - обеспечить исправность оборудования в комнате приема пищи, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
 - осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
 - обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического оборудования, и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец. инвентаря;
 - обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
 - выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
 - обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещения комнаты приема пищи;

7. Повару Васиной Е.М.:

- Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов и товарного соседства в холодильном оборудовании.
 - Соблюдать технологию приготовления пищи, требования к производственному оборудованию и различному инвентарю пищеблока
 - Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции.
 - Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции.
 - Переодеваться и хранить личные вещи в отведенном месте.
 - Не использовать в питании детей продукты, запрещенные санитарными правилами.
 - Соблюдать требования к уборке помещений пищеблока.
 - Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - Иметь на пищеблоке: - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; - картотеку технологии приготовления блюд; - медицинскую аптечку; - график выдачи готовых блюд; - нормы готовых блюд, контрольное блюдо; - вымеренную посуду с указанием объема блюд и с соответствующей маркировкой.
7. Учителю, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:
- по окончанию урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
 - проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

8. Создать бракеражную комиссию по питанию в составе:

Председатель комиссии: Васина Е.П учитель начальных классов

члены комиссии: Григорьева С.В. – учитель начальных классов

Васина Е.М.– повар

8.1 Утвердить план работы комиссии на 2022-2023 учебный год (Приложение 1).

8.2 Повару Васиной Е.М. вести бракеражные журналы в соответствии с требованиями СанПиН

9. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Васину Е.М.

10. Начать питание в МКОУ «Прилепская НШ» со 02.09.2022 г. Утвердить списочный состав учащихся 1 - 4 классов

11. Предоставить региональные льготы на сумму 65,89 руб. (шестьдесят пять рублей 89 коп.) при организации питания обучающихся 1-4 классов

12. Повару Васиной Е.М.. организовать и обеспечить двухразовым горячим питанием вышеперечисленные категории учащихся.

13. Повару использовать при работе средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами) и перчатки.

14. Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком. Утвердить График работы пищеблока на 2022-2023 учебный год (Приложение 2)

13. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор МКОУ «Прилепская НШ»

Шилова Н.С.

Ознакомлен:

Васина Е.М.

Васина Е.П

Григорьева С.В.

**План работы
бракеражной комиссии МКОУ «Прилепская НШ»**

№п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока к началу нового учебного года» Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год	Члены бракеражной комиссии	август
2	Отслеживание составленного меню с приготовлением пищи	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
3	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, сочность и т.д.)	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
4	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудником пищеблока	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
5	Соблюдение правил личной гигиены сотрудником пищеблока	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
6	Контроль сроков реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
7	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка кухонного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
8	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
9	Проверка качества используемой посуды.	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
11	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
12	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
13	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2022-2023 уч год»	Члены бракеражной комиссии	май