

**Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Струковская средняя общеобразовательная  
школа Оренбургского района»**

ул. Просторная д.1, 460513, с. Струково  
Оренбургский район Оренбургская область  
тел.(3532) 399-481  
e-mail: strukovskaychkola@yandex.ru  
«30» августа 2024 г.

**ПРИКАЗ № 166**

**«Об организации питания детей и введение в  
действие локальных нормативно – правовых актов»**

В соответствии с введением с 01.01.2021 года СанПиН 2.4.3648-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ» и СанПиН 2.3/2.4.3590 «САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ», а также санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил», программой производственного контроля ХАССП МБОУ «Струковская СОШ» с. Струково, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года и с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБОУ, строгого выполнения и соблюдения блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля за организацией питания в 2021 году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ввести в действие со 02.09.2024 года новое 10 – дневное меню, разработанное учреждением на основании новых нормативно – правовых документов РФ.
2. Ввести в действие новые технологические карты приготовления блюд со 02.09.2024 г.
3. Продолжить работу в соответствии с локальными нормативно – правовыми актами, вступившими в силу с 11.02.2022 г.:
  - об организации питания в МБОУ «Струковская СОШ» с. Струково;
  - о бракеражной комиссии;
  - об административном контроле организации и качества питания в МБОУ;
  - о рабочей группе по внедрению принципов ХАССП в систему питания воспитанников, обучающихся МБОУ «Струковская СОШ»;
  - должностную инструкцию координатора рабочей группы ХАССП;
  - должностную инструкцию технического секретаря ХАССП;
  - должностную инструкцию членов рабочей группы ХАССП;
  - политику МБОУ «Струковская СОШ» в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

5. Завхозу Алифоновой Т.П. подготовить необходимые документы, журналы в соответствии с программой производственного контроля ХАССП и новым СаНПиН, обеспечить ознакомление членов рабочей группы и иных сотрудников, принимающих участие в приготовлении и раздаче пищи с нормативно – правовой базой и приказами по организации питания под роспись. Срок: до 05.09.2024 года.
6. Организацию питания проводить в соответствии с СанПиН, 10 – дневным меню и технологическими картами. Срок: до замены.
7. Меню в день составления обязательно подписывается завхозом, и шеф-поваром, принимающим продукты, и утверждается директором, в меню обязательно указываются Ккал и нормы выдачи.
8. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам в соответствии с СанПиН.
9. Контроль за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на шеф-повара Биятову С.Г. (ДО), Жумашеву Л.Б. (школа).
10. Завхозу Алифоновой Т.П.:
- своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 20-дневным меню;
  - вести накопительную ведомость расхода продуктов;
  - вести всю необходимую документацию согласно программе производственного контроля ХАССП;
  - своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов поставщику, в соответствии с договорными отношениями;
  - осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля;
  - производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню – раскладкой.
  - не допускать нарушение СанПиНов при хранении продуктов в кладовой.
- Срок: постоянно.
11. Шеф-поварам Корягиной А.Ш., (ДО), Жумашевой Л.Б., (школа):
- строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи;
  - выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
  - строго следить за выставлением контрольного блюда;
  - оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
  - строго соблюдать технологию приготовления блюд и график выдачи пищи;
  - вести необходимую документацию и журналы в соответствии с возложенными обязанностями.
12. Возложить ответственность на шеф-поваров Биятову С.Г., Жумашеву Л.Б., за:
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
  - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с программой ХАССП, утверждённой учреждением;
  - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - соблюдение температурного режима выдаваемой пищи.
  - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
13. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи.



14. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.

15. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

16. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели и младший воспитатель (помощник воспитателя), в школе дежурный учитель (согласно графику):

- младшим воспитателям и помощникам воспитателей строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
- осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;
- не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;
- строго соблюдать требуемую температуру блюд;
- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.
- дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

17. Помощникам воспитателей и кухонным работникам производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН согласно графику и инструкциям.

18. Воспитателям групп, классным руководителям:

- систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков у детей, правил поведения за столом. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей;
- строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.

19. Осуществлять контроль за организацией детского питания на основе программы производственного контроля ХАССП и иными локальными нормативно – правовыми актами учреждения, утвержденными в 2021 году.

Директор



Е.С. Попова

С приказом ознакомлены:

Алифонова Т.П.	
Жумашева Л.Б.	<i>Жумашева</i>
Биятова С.Г.	<i>Биятова</i>