

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Киби-Жикьинская основная общеобразовательная школа».

### ПРИКАЗ

от «29» августа 2024 г.

№ 156-о

#### Об организации питания в 2024-2025 учебном году

На основании статьи 28 пункт 3.15 и статьи 37 Закона «Об образовании Российской Федерации», в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, Правилами питания обучающихся и работников МОУ «Киби-Жикьинская ООШ» (далее – ОО), в целях обеспечения обучающихся и работников ОО горячим питанием с целью сохранения и укрепления их здоровья,

#### **п р и к а з ы в а ю:**

1. Назначить ответственным за организацию питания в ОО Воложкину Марину Владимировну, учителя начальных классов

#### **2. Воложкиной М.В.**

- разработать пакет документов по организации питания в ОО,
- вести родительский контроль:  
за организацией и качеством питания,  
за работой столовой и склада для продуктов питания,  
за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком,  
за работой бракеражной комиссии,  
за санитарным состоянием пищеблока и склада для продуктов питания,
- ежемесячно осуществлять сбор денежных средств с обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) и работников ОО с последующей передачей их в кассу бухгалтерии МУ ЦБ Увинского района.

#### **3. Поварам Лебедевой Елене Валентиновне и Лебедевой Людмиле Ивановне**

- 3.1. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).
- 3.2. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).
- 3.3. Контролировать выполнение правил личной гигиены.
- 3.4. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции,
- 3.5. за витаминизацию третьих блюд,
- 3.6. за выполнение десятидневного меню,
- 3.7. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
- 3.8. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- 3.9. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать завхозу и директору.
- 3.10. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.
- 3.11. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 °С.

- 3.12. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- 3.13. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
- 3.14. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- 3.15. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 3.16. Своевременно проходить медосмотры.

**4.кладовщицу Вахрушевой Надежде Михайловне**

- 4.1 санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя-экспедитора.
- 4.2. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия, ветеринарно-сопроводительные документы) (постоянно).
- 4.3. Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:
- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
  - не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
  - соблюдать товарное соседство;
  - отслеживать чистоту в машине;
  - контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).
- 4.4. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
- 4.5. 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, согласно 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.
- 4.6. Заказывать продукты соответственно 10-ти дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.
- 4.7. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.
- 4.8. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.
- 4.9. 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».
- 4.10. 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 в школе;
  - ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в школе.
- 4.11. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 4.12 Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно) и

вести журнал регистрации температурно-влажного режима в помещениях кладовых и холодильном оборудовании

4.13 Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать директору

4.14. Своевременно работать в системе «Меркурий» и производить гашение продуктов в течение 24 часов с момента поступления товара.

4.15. Вести накопительные ведомости

**5. Классным руководителям:** (Блиновой А.И., Воложкиной М.В., Тураевой Н.Л., Тураевой Н.Ф., Моториной А.В., Порцевой Е.И., Блиновой М.В.), своевременно подавать заявки в столовую на питание, вести журнал учёта посещаемости учащихся, осуществлять сбор денег за обеды до 1 числа каждого месяца

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:

И.А. Агеева

с приказом ознакомлены:

№п/п	ФИО	подпись	дата
1.	Воложкина Марина Владимировна		29.08.2024
2.	Моторина Алёна Владимировна		29.08.2024
3.	Блинова Анна Ивановна		29.08.2024
4.	Лебедева Людмила Ивановна		29.08.2024
5.	Лебедева Елена Валентиновна		29.08.2024
6.	Вахрушева Надежда Михайловна		29.08.2024
7.	Тураева Наталья Леонидовна		29.08.2024
8.	Порцева Елена Ивановна		29.08.2024
9.	Блинова Мария Владимировна		29.08.2024
10.	Тураева Надежда Фроловна		29.08.2024.