Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Школа – интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с. Залазна Омутнинского района»

ПРИКАЗ

от 29.08.2023

№96 -од

Об организации питания

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 18.12.2020 № 61573, «Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» от 11.11.2020г. № 60833. Для принятия мер по улучшению организации питания детей в КОГОБУ ШИ ОВЗ с. Залазна Омутнинского района в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными по контролю за питанием фельдшеров организации: Панкову Е.В., Комиссарова В.В.

2. Утвердить бракеражную комиссию в составе:

Брагиной И.Г. – директора школы

Пинегиной С.В. – зам. директора по УВР

Комиссаровой В. В. – фельдшера

Панковой Е.В. – фельдшера

Чераневой Т.В. – шеф-повара

3. Для организации контроля за качеством питания вести обязательную документацию:

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» - отв. кладовщик Лусникова Е. А.

- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»- отв. фельдшера Панкова Е.В., Комиссарова В.В.

- «Журнал здоровья» - отв. фельдшера Панкова Е.В., Комиссарова В.В.

- «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» - отв. фельдшера Панкова Е.В., Комиссарова В.В.

- «Ведомость контроля за питанием» - отв. фельдшера Панкова Е.В., Комиссарова В.В.

- «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования» - отв. шеф-повар Черанева Т.В.

4. Всем ответственным лицам принять меры по улучшению организации питания, профилактике заболеваний и выполнению требований санитарного законодательства.

5. Фельдшерам Панковой Е.В., Комиссаровой В.В.:

- своевременно знакомить работников столовой с нормативно правовыми актами в области организации питания детей и подростков: СП2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 18.12.2020 № 61573, «Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» от 11.11.2020г. № 60833.
- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- организовать медосмотры узкими специалистами учащихся школы,
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специального инвентаря,
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи в соответствии с примерным двухнедельным меню.

6. Классным руководителям и воспитателям, педагогам предметникам ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса, группы:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- по окончании урока организованно сопровождать учащихся класса, группы в столовую;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса, группы.

7. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

Завтрак

классы	время
8-9	7.20-7.40
6-7	7.50-8.00
1-5	8.00-8.20

Обед

классы	время
1-6	11.40-12.00
7-9	12.40-13.00

Полдник

классы	время
8-9	16.10-16.20

6-7	16.10-16.20
1-5	16.40-17.00
Ужин	
классы	время
1-5	18.30-19.00
6-7	19.00-19.30
8-9	19.30-20.00

8. Кладовщику Лусниковой Е.А.:

- ежедневно следить за исправностью холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.
- осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации.

9. Заместителю директора по АХР Смагину В.Л.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специального 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 помещений пищеблока, обеденного зала.

10. Дежурному администратору, учителю

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- проводить контроль качества приготовленных блюд, их соответствие меню.
- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- назначить дежурных, следящих за соблюдением дисциплины.

11. С целью организации родительского контроля по организации питания в школе назначить комиссию в составе:

Коровкина Е.М. - председатель первичной выборной профсоюзной организации;

Галеева М.А.- заместитель директора по ВР;

Филатова А. Н. – родитель

Хаетова И.С. – родитель

Гирева О.В. – родитель

12. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в учреждении могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ОУ:

И.Г.Брагина

С приказом ознакомлены:

_____ С.В.Пинегина

_____ В.В.Комиссаров

_____ Е.В.Панкова

_____ Е.А.Лусникова

_____ Т.В.Черанева

_____ В.Л.Смагин

_____ М.А.Галеева

_____ Е.М.Коровкина