

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3 им.Героя РФ А.Н.Епанешникова »
Елабужского муниципального района Республики Татарстан
(МБОУ «Средняя школа №3» ЕМР РТ)

ПРИКАЗ

« 01 » сентября 2021 г.

№ 223

«Об организации питания в школе»

Согласно Федеральному закону №273-ФЗ от 29 декабря 2012г. «Об образовании в Российской Федерации» ст.37 «Организация питания обучающихся», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН) 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», на основании Постановления Правительства РФ от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу РФ «Развития образования», Постановления Исполнительного комитета Елабужского муниципального района от 01.02.2021 № «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организациях Елабужского муниципального района на 2021 год».

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организацию питания осуществлять в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего-профессионального образования» СанПиН 2.4.5.2409-08. согласно представленному ООО «АБК-Пэймент». двухнедельному меню.
- 2.Классным руководителям организовать горячее питание не менее 95% учащихся в классе.
 - 2.1. Заказ обеда осуществлять предварительно за день в 14.00. с отметкой в тетради заявок. До 8.00 часов, следующего дня делается корректировка заказа блюд.
3. Включить в состав комиссии по осуществлению действительного контроля по организации питания детей, членов родительского комитета, 4Б класс- Малахову Н.А ; 6Б класс –Ерохину Л.В, 11А класс – Ахунову Ф.З..
4. Комиссии по осуществлению действительного контроля по организации питания детей, осуществлять:
 - контроль над соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
 - Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
 - Мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
 - Контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
 - Контроль организации питания обучающихся за счет родительских средств;
 - Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
 - Контроль за правомерностью определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;
 - Контроль перераспределения неиспользованных рационов питания среди обучающихся, состоящих в резервном списке;
 - Соблюдение графика работы столовой.
5. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

6. Установить режим работы школьной столовой с 8.00 до 16.00 часов.

7. Полуйко Н.Г. - зами. директора по ВР (ответственной за организацию питания в школе):

- Организовать и проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы.

-разработать график питания учащихся

-ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий с целью своевременной коррекции заказанных рационов питания.

-ежедневно (совместно с медицинской сестрой Лаврентьевой Л.В.) проверять наличие и состояние бракеражных журналов, журнала осмотра персонала на гнойничковые и респираторные заболевания, а также выполнение работниками пищеблока требований личной гигиены.

8. Классным руководителям организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися и их родителями по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

9. Возложить на заведующую столовой Шипаеву Е.Н.. персональную ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм в соответствии с должностными обязанностями.

Во время отсутствия Шипаевой Е.Н.. ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил возложить на старшего повара Кривошееву А.В.

10. Заведующей столовой Шипаевой Е.Н. обеспечить приемку товара по количеству и качеству, а также не допускать приемку брака, товаров с истекающими сроками хранения, товара без маркировки (дата выработки, данные о поставщике, конечная дата реализации, соответствие фактического товара данным по накладным),и без предъявления сертификата, подтверждающего качество данного продукта..

10.1 Осуществлять приемку внутритарно, вскрывая каждое тарное место и проверяя товар, по состоянию первичной упаковки – помятые банки, плохая маркировка – подлежат возврату.

Некачественная продукция (не имеет товарного вида) отсекается сразу безоговорочно .

11. Работниками пищеблока в обязательном порядке проходить медицинский осмотр и иметь медицинские книжки, свидетельствующие о полном здоровье работника и его гигиенической подготовке.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы № 3:



Смирнова И.В.