

Комитет по образованию
администрации Ханты – Мансийского района
Ханты - Мансийский автономный округ – Югра (Тюменская область)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ханты – Мансийского района «Начальная общеобразовательная школа п. Горноправдинск»

ПРИКАЗ

26 августа 2022 года

№ 260802 – О

п. Горноправдинск

Об осуществлении контроля за организацией питания в образовательном учреждении

В соответствии с Законом Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 30 января 2016 года № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32; СП 2.4.3648-20 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28, с целью обеспечения комплексной безопасности и осуществления контроля за организацией питания в образовательном учреждении,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перечень документов по организации питания в образовательном учреждении (Приложение 1) и форму ежедневного меню (Приложение 2).

2. Рекомендовать И/П Поступинскому В.С., заведующему столовой Буланцевой Л.В. (по согласованию):

2.1. Взять на строгий контроль вопросы обеспечения обучающихся качественным питанием:

- следить за поступлением в образовательное учреждение продукции питания, соответствующей гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, с предъявлением сопровождающих документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

- обеспечить проведение контроля за условиями, сроками хранения и своевременной реализацией продуктов питания;

- соблюдать поточности технологических процессов, качество обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря и внутрицеховой тары;

- соблюдать согласованное с руководителем меню;

- привести в соответствие документацию пищеблока в соответствии с перечнем (приложение 1).

- использовать в работе сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий.

3. Медицинскому работнику Захаровой Надежде Викторовне (по согласованию):

- организовать контроль за санитарным состоянием образовательного учреждения;

- активизировать проведение разъяснительной работы с обучающимися, родителями (законными представителями), направленной на профилактику кишечных и инфекционных заболеваний;

- обеспечить контроль за: своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских осмотров; соблюдением правил личной гигиены всех сотрудников пищеблока, дезинфекцией посуды, проведением влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;

- своевременно и качественно оформлять документацию: журнал здоровья, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость контроля за рационом питания.

- принимать своевременные меры по недопущению случаев нарушения санитарного законодательства Российской Федерации.

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

- председатель: Королева Олеся Анатольевна.

Члены комиссии:

Захарова Надежда Викторовна (по согласованию);

Потеряева Виктория Андреевна, член Управляющего совета;

Буланцева Людмила Владимировна (по согласованию).

4.1. Председателю бракеражной комиссии:

– ежегодно составлять и утверждать план работы комиссии на учебный год;
– фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

4.2. Членам бракеражной комиссии:

– в дни работы контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке;

– руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии.

5. Создать Совет по питанию для обеспечения гарантий прав детей на полноценное питание в составе:

Бурнашева Елена Владимировна, член Управляющего совета, представитель родительской общественности;

Антонишина Людмила Владимировна, член Управляющего совета, представитель родительской общественности;

Потеряева Виктория Андреевна, член Управляющего совета, представитель учреждения.

5.1. Членам совета:

- осуществлять контроль над качеством снабжения продуктами питания, наличия сопроводительных документов, правильной организацией питания.

- проверку организации питания в столовой проводить не реже одного раза в квартал и по обращению обучающихся и (или) родителей (законных представителей);

- результаты проверок оформлять актами с подписями каждого члена комиссии.

6. Делопроизводителю Попсуйко Наталье Гарриевне ознакомить с настоящим приказом ответственных работников под подпись.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Л.И. Лукоянова

В дело № 01-21 за 2021 г.
делопроизводитель Плесовских И.А.

26.08.2022 г.

**Перечень документов по организации питания в образовательном
Учреждении:**

- меню приготавливаемых блюд;
 - ежедневное меню;
 - индивидуальное меню;
 - технологические карты кулинарных блюд;
 - ведомость контроля за рационом питания;
 - программу производственного контроля;
 - инструкцию по отбору суточных проб;
 - инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
 - контракты на поставку продуктов питания;
 - рабочие листы ХАССП;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
 - программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил (программа производственного контроля);
 - декларация о соответствии (действующие сертификаты соответствия), ветеринарные свидетельства, документы, подтверждающие качество продуктов питания;
 - действующие договоры и спецификации на оказание услуг по организации питания, товарные накладные;
 - медицинские книжки на всех сотрудников пищеблока.
- (формы имеющейся документации должны соответствовать действующему санитарному законодательству).