

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШТАНИГУРТСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МОУ «ШТАНИГУРТСКАЯ НШ»)
ул. Глазовская, дом 5, д. Штанигурт, Глазовский район, УР, 427638
ОКПО 49638180, ОГРН 1021800583705, ИНН/КПП 1805009713/183701001

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 года

№ 69 - од

**§1. О назначении ответственных лиц
при организации питания**

В целях обеспечения обучающихся качественным и безопасным питанием, совершенствования организации питания, осуществления ежедневного производственного контроля, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в Учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

Назначить ответственными со 02 сентября 2024г.:

- Касимову Н.А., директора, за создание условий для 100% охвата питанием учащихся; за организацию приема пищи; за целевое использование выделенных бюджетных средств на организацию питания; за наличие ежедневного меню и технологических карт;
- Жуйкову Л.А., Чернышovu М.В., поваров, за использование для приготовления пищи продуктов, обогащенных витаминами, в том числе йодированную соль, аскорбиновую кислоту для С-витаминизации готовых третьих блюд с соответствующей записью в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд», санитарное состояние пищеблока; соблюдение примерного десятидневного меню, ведение документации на пищеблоке по организации питания, за нормы вложения и технологии приготовления пищи, за нормы раздачи готовой продукции;
- Микрюкову Л.В., завхоза, за проверку качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий их хранения, соблюдения сроков реализации, своевременный ремонт кухонно-технологического оборудования пищеблока, школьного буфета, пополнение соответствующим инвентарем, посудой; ведение документации по учету продуктов питания; обеспечение выполнения Графика поставки проб для проведения лабораторных исследований продукции, воды согласно в соответствии с планом производственного контроля;
- Корепанову О.А., заместителя директора по УВР, за соблюдение графика питания учащимися (Приложение 1), ежедневный учет посещения учащимися буфета, за соблюдение Плана мероприятий по организации питания учащихся (Приложение 2), за выполнение Плана работы по контролю организации и качества питания обучающихся (Приложение 3).

§2. О создании бракеражной комиссии

Во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2024 - 2025уч.г. в составе:

- Семакина Ирина Владимировна, учитель, зам.директора по УВР,
- Жуйкова Людмила Александровна, повар,

- Чернышова Марина Васильевна, повар,
 - Иванова Н.Л. фельдшер Штанигурского ФАП (по согласованию)
2. Членам бракеражной комиссии ежедневно проводить снятие проб. Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 3. Назначить ответственными лицами за правильность отбора и хранения суточной пробы поваров Жуйкову Л.А., Чернышovu М.В.

§3. Об организации питьевого режима в Учреждении

В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Корепановой О.А., заместителю директора по УВР, взять под контроль и личную ответственность организацию питьевого режима в школе.
2. Семакиной И.В., заместителю директора по УВР, взять под контроль и личную ответственность организацию питьевого режима в детском саду.

Директор

С приказом ознакомлены

 Н.А.Касимова

 О.А.Корепанова

 И.В.Семакина

 Л.В.Микрюкова

 Л.А.Жуйкова

 М.В.Чернышова

 Н.Л.Иванова

**График приема пищи учащимися
МОУ «Штанигуртская НШ» на 2024-2025 учебный год**

<i>Понедельник - пятница</i>		
<i>Время</i>	<i>Прием пищи</i>	<i>Количество учащихся</i>
<i>09.40 - 10.05</i>	<i>Завтрак</i> <i>1 - 2 классы</i>	<i>23</i>
	<i>Завтрак</i> <i>3 - 4 классы</i>	<i>19</i>
<i>12.30 - 12.50</i>	<i>Обед</i> <i>1 класс</i>	<i>14</i>
<i>12.40 - 13.00</i>	<i>Обед</i> <i>2 - 3 - 4 классы</i>	<i>28</i>
<i>15.00 - 15.20</i>	<i>полдник</i> <i>1 - 4 классы</i> <i>группа продленного дня</i>	<i>39</i>

**План мероприятий по организации питания
в МОУ «Штанигурская НШ» на 2024-2025 учебный год**

№ пп	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Организационное совещание с классными руководителями, воспитателями по вопросу организации питания.	Август	Директор школы, зам. директора по УВР
2	Организационное собрание с сотрудниками пищеблока, буфета по вопросам организации питания в текущем учебном году	Август	Директор школы
3	Создание бракеражной комиссии	Сентябрь	Директор школы
4	Собрание с работниками пищеблока «О качестве готовой продукции», «О санитарном состоянии пищеблока»	Ноябрь	Директор школы, фельдшер Штанигурского ФАП (по согласованию)
5	Контроль качества обедов	ежемесячно	Председатель совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних
6	Организация и проведение мероприятий, на тему «Разговор о правильном питании», «Мы то, что мы едим», «О пользе овощей и фруктов», «В каше – сила наша»	В течение года	Классные руководители, воспитатели

**План работы
по контролю организации и качеством питания обучающихся
МОУ «Штанигурская НШ» на 2024-2025 учебный год**

№ пп	Мероприятия	Сроки
1	Проверка санитарно-технического состояния пищеблока, школьного буфета, особенностей организации питания	Сентябрь
2.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Сентябрь
3.	Проверка объема и вида пищевых отходов после приема пищи	Октябрь
4.	Проверка наличия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, у сотрудников, осуществляющих накрытие столов	Ноябрь
5.	Проверка условий хранения сырой продукции, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи	Декабрь
6	Проверка санитарно-технического состояния пищеблока, школьного буфета, особенностей организации питания	Февраль
7	Проверка объема и вида пищевых отходов после приема пищи	Март
8	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию, определение удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей совместно с родителями	Апрель
9	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Май
10	Общий контроль в соответствии с оценочным листом (Приложение 2 к МР 2.4.0180-20)	Ежемесячно
11	Контроль за качеством питания.	Ежедневно