

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ТАЗОВСКИЙ РАЙОН  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Находкинская школа – интернат начального общего образования

ПРИКАЗ

02.09. 2022 год

№ 217

с. Находка

**Об организации питания обучающихся в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении Находкинская школа-интернат начального общего образования в новом 2022-2023 учебном году**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

**приказываю:**

1. Организовать бесплатное сбалансированное питание в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении Находкинская школа-интернат начального общего образования (далее – МКОУ НШИ) в новом 2022-2023 учебном году:

- 3-х разовое питание (из них 2х разовое горячее) в МКОУ НШИ.
- 5-ти разовое питание (из них 3х разовое горячее питание) в структурном подразделении детский сад «Снежинка» (далее – д/с «Снежинка») МКОУ НШИ.

2. Утвердить:

2.1.1. Состав бракеражной комиссии (приложение 1).

2.1.2. Состав комиссии родительского контроля за качеством организации питания (приложение 2).

3. Назначить ответственными лицами:

3.1. За организацию и качество питания:

- в МКОУ НШИ – Салиндер Оксану Александровну, заместителя директора по административно-хозяйственной деятельности (далее – зам. АХЧ);

- Ядне Ольгу Николаевну (в структурном подразделении детский сад «Снежинка» (далее – д/с «Снежинка»)).

3.2. За качество приготовления пищи и снятие суточных проб штатных поваров:

- Тиканову Зульфию Рамазанову (МКОУ НШИ);

- Ядне Евдокию Андреевну (д/с «Снежинка»).

3.3. За разработку ежедневного меню – кладовщика МКОУ НШИ Ядне Ольгу Петровну.

- Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие признаков инфекционных заболеваний, наличие гнойничковых заболеваний, открытых ран с последующей фиксацией в журнале - Ядне Ольгу Николаевну (д/с «Снежинка»), Тиканову Зульфию Рамазановну (МКОУ НШИ);

4. Ответственным лицам за организацию и качество питания (Салиндер О.А., Ядне О.Н.):

4.1. Обеспечить бесперебойную и своевременную поставку продуктов питания согласно установленному меню.

4.2. Контролировать качество поставляемых и используемых в приготовлении пищи продуктов питания.

4.3. Не допускать в производство фальсифицированные продукты питания и продукты с истёкшим сроком годности.

4.4. Обеспечить ведение и своевременное заполнение установленной документации в соответствии с утвержденными формами по курируемому направлению.

4.5. Контролировать своевременное размещение ежедневного меню и дополнительной информации об организации питания на официальном сайте МКОУ НШИ.

4.6. Руководствоваться в работе установленными требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм, контролировать нововведения и изменения в законодательстве.

4.7. Контролировать работу бракеражной комиссии по ежедневному снятию проб готовой пищи органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) за 15 – 20 минут до раздачи. При наличии замечаний комиссии, не допускать пищу к выдаче до устранения выявленных недостатков.

4.8. Организовать проведение контрольных мероприятий за качеством питания:

- по принципам ХАССП и новым требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил;

- контроль родительской общественности.

- условиями хранения продуктов питания.

4.9. Проводить контрольные мероприятия не реже 1 раза в учебную четверть и по запросу родителей.

5. Ответственным лицам за качество приготовления пищи и снятие суточных проб (Тимкановой З.Р., Ядне Е.А.):

- Соблюдать поточность технологического процесса.
- Не допускать продукты с признаками гниения и деформацией, не естественным видом и запахом.
- Осуществлять приготовление блюд в строгом соответствии с технологической картой.
- Не допускать приготовление блюд без утвержденного директором МКОУ НШИ ежедневного меню.
- Обеспечить наличие суточных проб по каждому режимному приему пищи (блюда) в соответствии с требуемыми объемами.
- Осуществлять осмотр сотрудников кухни на предмет допуска к работе и исключения наличия гнойничковых и открытых ран, визуальных признаков инфекционных заболеваний у работников пищеблока.
- Контролировать чистоту и порядок помещения кухни. Соблюдать требования санитарно-эпидемиологических норм и правил.

6. Ответственному лицу за разработку меню и хранение продуктов питания (Ядне О, П.):

7. Обеспечить наличие ежедневного меню за день до его использования.

8. Осуществлять разработку ежедневного меню в строгом соответствии с разработанным и утвержденным 21 дневным меню.

9. Осуществлять размещение ежедневного меню на информационном месте. Предоставлять электронный вариант меню для размещения на интернет-сайте школы.

10. Принимать продукты питания при наличии документов, подтверждающих их качество.

11. Исключить поступление продуктов питания с истекшим сроком годности и признаками гниения, деформации и т.д.

12. Обеспечить соответствующие условия хранения.

13. Своевременно осуществлять заполнение и ведение необходимой документации.

14. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

И.В. Чудинова

С приказом ознакомлены:

«03» 09 20 22 года  
«03» 09 20 22 года  
«03» 09 20 22 года  
«03» 09 20 22 года

## **Состав бракеражной комиссии**

### **в МКОУ НШИ:**

1. Салиндер О.А., заместитель директора по АХЧ - председатель комиссии.
2. Ядне В.И. – заместитель директора по УВР - член комиссии.
3. Салиндер О.С., социальный педагог – член комиссии.
4. Тимканова З.Р., повар – член комиссии.
5. Ядне А.А. - представитель родительской общественности.

### **В детском саду «Снежинка»:**

1. Ядне О.Н., заместитель директора по ДО - председатель комиссии.
2. Ядне М.С., воспитатель – член комиссии.
3. Ядне Е.А., повар – член комиссии.
4. Салиндер А.С. - представитель родительской общественности.
5. Ядне В.И. – заместитель директора по УВР - член комиссии.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ**

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой "фасованная проба" на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике "Для суточных проб" или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

**Состав комиссии  
родительского контроля**

1. Салиндер О.С. – социальный педагог, председатель комиссии
2. Ядне Алина Адамовна – член комиссии.
3. Неркаги Екатерина Александровна - член комиссии.
4. Салиндер Анна Сергеевна – член комиссии.
5. Адер Анатолий Владимирович – член комиссии.