



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

**«ИСКРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
РЯЗАНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

почтовый адрес: ул. Комсомольская, д. 12 «а», Искра, Рязанский район, Рязанская область, 390517, юридический адрес:
ул. Комсомольская, д. 12 «а», Искра, Рязанский район, Рязанская область, 390517. тел. (4912) 24-47-12, факс: (4912) 24-
40-12, e-mail: iskrovskaya_shkola@mail.ru <http://iskra-school.ru>, ОГРН 1036216000402, ИНН/КПП 621501001/621501001

П Р И К А З

«26» августа 2024г.

№ 131/1-Р

О назначении ответственного за организацию
питания в МБОУ «Искровская СШ»

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБОУ «Искровская СШ», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 100% выполнением норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2023/2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

I. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру - Володькину Марию Александровну. Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:

1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
 - 1.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
 - 1.2. Оценка качества поступающих продуктов. Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
 - 1.3. Условия хранения продуктов (качество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
 - 1.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо

скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

1.5. Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в оздоровительных учреждениях (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

2. Оценка качества питания.

2.1. Наличие утвержденного примерного 10-дневного меню и технологических карт.

2.2. Ежедневное составление меню-раскладки.

2.3. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).

2.4. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в месяц).

4. Контроль за санитарным режимом пищеблока.

4.1. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

4.2. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.

4.3. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

4.5. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней.

4.6. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

5. Контроль за соблюдением графика выдачи готовой продукции в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

II. Возложить ответственность за технологию приготовления пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий на повара: Мотину А.В., а также производить контроль:

1. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.

2. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.

3. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.

4. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).

5. Проведение профилактической С-витаминизации.

III. Возложить ответственность за сбор и утилизацию пищевых отходов на подсобного рабочего по кухне Е.В. Рязанову.

IV. Возложить ответственность за организацию и контроль приема пищи на заместителя директора по УВР – Веселову Ю.С.

Установить функциональные обязанности ответственного:

1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) в соответствии с графиком.
2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
5. Организация питьевого режима.

V. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

И.Н. Легаева