

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Куркинская средняя общеобразовательная школа №2»**

от 30.08.2023

№ 31/1- ОД

**Приказ о назначении ответственных по контролю за организацией питания
обучающихся МКОУ «КСОШ №2»**

В соответствии со статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, во исполнении закона РФ от 29.12.2012. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, с целью создания необходимых условий для организации питания обучающихся и воспитанников, осуществления контроля за обеспечением и качеством питания и питьевого режима в МКОУ «КСОШ №2»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевого режим *на 2023-2024 учебный год медсестру Полякову Елену Сергеевну.*
2. В период временного отсутствия *Поляковой Е.С.* выполнение обязанностей ответственного за организацию питания и питьевого режим возложить на *заведующую хозяйственной частью Шевлякову Галину Анатольевну.*
3. Ответственному за организацию питания и питьевого режим выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу.
4. *Делопроизводителю Друговой Т.А.:*
 - принимать заявления от родителей (законных представителей) *обучающихся* о предоставлении *обучающимся* платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
 - собирать документы для предоставления льгот на питание *обучающихся*;
 - сформировать списки *обучающихся*, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания;
 - ежеквартально готовить и предоставлять *директору* статистическую информацию о получении горячего питания *обучающимися* по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.
5. Утвердить:

5.1. График закладки продуктов на пищеблоке:

7.45 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
7.30 – масло, сахар в кашу;
7.40 - сахар в напиток для завтрака;
9.00 – тесто для выпечки;
9.30 – 10.30 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)
10.45 – 11.10 – масло во 2-блюдо;
11.00 - сахар в 3 блюдо;
13.00 – продукты для полдника.

5.2. График выдачи питания:

Детский сад.
Завтрак:

Школа

1-я младшая группа – 8.00	1 класс – 7.50
2-я младшая группа – 8.05	2 класс – 7.50
Средняя группа – 8.10	3 класс – 9.00
Разновозрастная группа – 8.15	4 класс – 9.00

2-ой завтрак

1-я младшая группа – 9.45
2-я младшая группа – 9.50
Средняя группа – 9.55
Разновозрастная группа – 10.00

Обед

Детский сад.

1-я младшая группа – 11.30
2-я младшая группа – 12.00
Средняя группа – 12.10
Разновозрастная группа – 12.20

Школа

1 класс – 11.45
2 класс – 12.05
3 класс – 13.00
4 класс – 13.00

Полдник

Детский сад.

1-я младшая группа – 15.00
2-я младшая группа – 15.05
Средняя группа – 15.10
Разновозрастная группа – 15.15

Школа

1 класс – 15.25
2 класс – 14.45
3 класс – 14.45
4 класс – 14.45

6. Возложить ответственность на калькулятора Крысанову А.М.:

- за составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Производить возврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или оформлять дополнительное меню-требование на текущий день;
- представлять меню-требование для утверждения накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию.

7. Возложить ответственность на старшего повара Зайцеву О.А.:

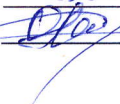
- осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока;
- производить закладку необходимых продуктов по утвержденному графику;
- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
- соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;
- производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации;
- соблюдать утверждённый график выдачи питания в группы;
- соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

8. Возложить ответственность на кладовщика Сильянову О.Л.:

- за соблюдение санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарных правил и норм Сан Пин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы

1. Полякова Е.С. _____ «30» августа 2023г.
2. Шевлякова Г.А. _____ «30» августа 2023г.
3. Другова Т.А. _____ «30» августа 2023г.
4. Крысанова А.М. _____ «30» августа 2023г.

5. Зайцева О.А.  «30» августа 2023г.

6. Сильянова О.Л.  «30» августа 2023г.

Перечень обязанностей ответственного

за организацию питания обучающихся МКОУ «КСОШ №2»

1. Организовать предоставление питания детям:

- питание детей в детском саду и школе осуществлять по примерному 10 – дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором по Тульской области, директором МКОУ «КСОШ №2»;
- сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с директором и размещать в установленном месте;
- в отсутствии старшего повара осуществлять снятие проб и их хранение;
- ежегодно закреплять за каждым классом в столовой обеденные столы и доводить эти сведения до классных руководителей;

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет детей, получающих льготное питание;
- осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у обучающихся основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для обучающихся, их родителей (законных представителей);
- координировать работу классных руководителей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

5. Осуществлять контрольные функции:

- контроль закладки продуктов на пищеблоке по утверждённому графику;
- ведение бракеража готовой продукции согласно 10 – дневного меню;
- подсчёт калорийности и накопительной ведомости для учёта выполнения норм продуктов питания на одного ребёнка;

- контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов;
- вести документацию по организации питания;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала.
- контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале;
- организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами;