

ПРИКАЗ

05.09.2024г.

№ 49

**Об организации горячего питания обучающихся 1 – 4-х классов
МБОУ НОШ № 11 г.Хилок в 2024 – 2025 учебном году.**

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2024/25 учебного года **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание обучающихся 1 – 4-х классов на период 2024/25 уч.г. в соответствии с нормативными требованиями.
2. Утвердить примерное 20-тидневное меню для обучающихся по программам начального образования в МБОУ НОШ № 11 г.Хилок
3. Назначить ответственным за организацию питания в МБОУ НОШ № 11 г.Хилок Орлову Н.Е. – завхоза и вменить в обязанности:
 - 3.1. Строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания.
 - 3.2. Работа по утверждённому меню.
 - 3.3. Приём пищевых продуктов осуществлять только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество, безопасность.
 - 3.4. Своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания.
 - 3.5. Ежемесячно составлять отчеты по питанию.
 - 3.6. Обеспечить выполнение сотрудниками пищеблока технологии приготовления и рецептур блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и требованиями санитарных правил.
 - 3.7. Обеспечить выполнение сотрудниками пищеблока гигиенических требований к режиму обработки посуды и кухонного инвентаря.
 - 3.8. Обеспечить соблюдение персоналом пищеблока правил личной гигиены.
 - 3.9. Обеспечить соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.
4. Сотрудникам пищеблока повару Шумилиной Н.Г. и кухонному работнику Чистяковой Л.Ю. необходимо:
 - 4.1. Строго придерживаться утверждённому меню при приготовлении пищи.
 - 4.2. Соблюдать технологию приготовления блюд.
 - 4.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой в бракеражном журнале.
 - 4.4. Контролировать условия хранения продуктов с соблюдением сроков их реализации.

- 4.5. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов бракеражной комиссии.
- 4.6. Контролировать качество входящего сырья.
- 4.7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования на пищеблоке.
5. Чистяковой Л.Ю. – кухонному работнику, Моисеевой Н.Н. и Лазовой М.Н. – уборщикам служебных помещений, поддерживать помещения пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии.
6. Классным руководителям:
 - 6.1. Проводить родительские собрания, классные часы, посвященные рациональному питанию;
 - 6.2. Продолжать разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания обучающихся в школе;
 - 6.3. Подавать ежедневную заявку на питание в столовую I смена – до 8.30., II смена – до 13.30.
 - 6.4. Нести полную ответственность за поведение обучающихся в столовой.
7. Гуляевой Л.И. – ЗДУВР, организовать работу группы родительского контроля за качеством питания.
8. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путём создания бракеражной комиссии в следующем составе:
 - Постоева Е.А. – медсестра;
 - Орлова Н.Е. – завхоз;
 - Гуляева Л.И. – ЗДУВР;
 - Курмазова С.В. – директор.
9. Утвердить План мероприятий контроля организации питания обучающихся МБОУ НОШ № 11 г.Хилок (Приложение № 2).
10. Дежурному учителю организовать дежурство и контроль за посещением столовой и за соблюдением учащимися санитарно-гигиенических норм.
11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:

С.В.Курмазова

С приказом ознакомлены:



**Группа родительского контроля
за организацией и качеством школьного питания.**

Курупанова Татьяна Вячеславовна – 1 «а»
Потехина Мария Сергеевна – 1 «а»
Ескина Екатерина Геннадьевна – 1 «б»
Иваненко Марина Викторовна – 1 «б»
Маниковская Светлана Андреевна – 1 «в»
Никитина Татьяна Сергеевна – 1 «в»
Решетова Татьяна Львовна – 2 «а»
Панова Мария Эрдэмовна – 2 «а»
Яковлев Сергей Александрович – 2 «б»
Вахромеева Татьяна Николаевна – 2 «б»
Картавенко Лидия Андреевна – 2 «в»
Уварова Наталья Юрьевна – 2 «в»
Квасова Анжелика Анатольевна – 3 «а»
Куприянова Марина Юрьевна – 3 «а»
Ермишина Елена Михайловна – 3 «б»
Макарчук Елена Сергеевна – 3 «б»
Тяжева Оксана Андреевна – 3 «в»
Панкова Ксения Сергеевна – 3 «в»
Бондаренко Оксана Сергеевна – 3 «г»
Разницына Наталья Владимировна – 3 «г»
Блащеневич Екатерина Дмитриевна – 4 «а»
Тетерина Юлия Олеговна – 4 «а»
Никитина Вера Викторовна – 4 «б»
Гусарова Алёна Валерьевна – 4 «б»
Горчакова Софья Владимировна – 4 «в»
Арефьева Надежда Александровна – 4 «в»
Крюкова Светлана Федоровна – 4 «г»
Данилова Валерия Олеговна – 4 «г»

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ НОШ №11 г.ХИЛОК**

№	МЕРОПРИЯТИЯ	СРОК	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
1.	Проверка пищеблока к началу учебного года. Соблюдение норм санитарно-гигиенического режима.	август	Завхоз Орлова Н.Е.
2.	Контроль качества питания МБОУ НОШ № 11 г.Хилок комиссией	1 раз в четверть	Директор Курмазова С.В.
3.	Контроль за формированием списков на питание	ежедневно	Классный руководитель
4.	Контроль по проверке соответствия рациона меню	ежедневно	медицинская сестра
5.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока.	ежедневно	медицинская сестра
6.	Контроль за соблюдением графика работы столовой	ежедневно	Директор Курмазова С.В.
7.	Контроль за качеством сырой и готовой продукции	ежедневно	медицинская сестра
10.	Контроль за соблюдением графика питания	ежедневно	Дежурный администратор
11.	Контроль за соблюдением личной гигиены	ежедневно	Классный руководитель
13.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Завхоз Орлова Н.Е.
15.	Контроль за организацией питания обучающихся с ОВЗ.	1 раз в неделю	Директор Курмазова С.В.
16.	Анкетирование обучающихся о вкусовых качествах горячего питания.	1 раз в месяц	Группа род.контроля, Курмазова С.В.
17.	Контроль за соблюдением поставок готовой продукции, срокам их хранения, использования.	1 раз в неделю	Завхоз Орлова Н.Е.
18.	Контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю	Завхоз Орлова Н.Е.
19.	Контроль суточной пробы	ежедневно	медицинская сестра
20.	Проверка рабочего состояния оборудования пищеблока и столовой	ежедневно	Завхоз Орлова Н.Е.
21.	Контроль за закладкой и выходом готовой продукции	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
22.	Проверка температурного режима холодильников	1 раз в неделю	медицинская сестра
23.	Контроль за температурой воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	медицинская сестра
24.	Проверка наличия и хранения моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	медицинская сестра
26.	Проверка условия хранения продуктов, товарное соседство	1 раз в неделю	Завхоз Орлова Н.Е. медицинская сестра
27.	Проверка наличия санитарных книжек	август	Директор Курмазова С.В.
28.	Проверка соответствия ежедневного меню	ежедневно	Директор Курмазова С.В.
29.	Проверка наличия и соответствия товарных накладных.	1 раз в неделю	Завхоз Орлова Н.Е.