

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КУРСКАЯ ОБЛАСТЬ МЕДВЕНСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЫСОКОНДВОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ТРИЖДЫ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА И.Н.КОЖЕДУБА»**

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021 г.

№ 55

х. Высокондворские Дворы

**О назначении ответственных по контролю
за организацию питания детей в МОКУ
«Высокондворская СОШ»**

В целях усиления контроля организации питания в МОКУ «Высокондворская СОШ», во исполнение СанПиН 2.4.3648-20, повышения личной ответственности персонала пищеблока,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание обучающихся, соблюдение расходов в пределах средст, выделенных МОКУ «Высокондворская СОШ» на организацию питания. Назначить за соблюдение СанПиН 2.4.3648-20—ответственного за организацию питания – Черникову Маргариту Сергеевну.
2. Ответственному за соблюдение СанПиН- осуществлять повседневный контроль за соблюдением требований санитарных норм.
3. Питание осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному директором.
4. Возложить ответственность на поваров: Провоторову Л.П. и Емельянову З.А.: контроль санитарного состояния пищеблока;
 - 4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику;
 - 4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 4.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Термовая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим);
 - 4.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания;
 - 4.5. Производить оценку качества готовых блюд;
 - 4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы;
5. Возложить ответственность на завхоза Черникову Маргариту Сергеевну за соблюдение требований СанПиН 2.4.3648-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей;
 - 5.1. Оценка качества поступающих продуктов (брекераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличии сертификата соответствия, срок действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
 - 5.2. Соблюдать правила и нормы состояния продуктовых кладовых, условия хранения продуктов (количество продуктов, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
 - 5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;
 - 5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;

- 5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.
 - 5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
 - 5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МОКУ, экспедитором и отправляется поставщикам.
6. Возложить ответственность за оснащенность пищеблока оборудованием и инвентарем на завхоза
 - 6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования;
 - 6.2. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 7. Контроль организации приема пищи возложить на воспитателей и младших воспитателей.
 - 7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
 - 7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование обучающихся о правильной и вкусной пище и т.д.;
 - 7.3. Личная гигиена обучающихся, условия для мытья рук;
 - 7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у обучающихся, наличие остатков пищи;
 - 7.5. Организация питьевого режима.
 8. Контроль снятия ежедневных проб, а также соблюдения правил личной гигиены работников возложить на медицинскую сестру Домашеву Оксану Александровну.
 - 8.1. 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;
 - 8.2. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 8.3. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды;
 - 8.4. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья;
 9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОКУ «Высоконодворская средняя
общеобразовательная школа имени трижды
Героя Советского Союза И.Н.Кожедуба»:

/Л.В. Сенчишина/



С приказом ознакомлен(а):

О.А.Домашева
М.С. Черникова
Л.П. Провоторова
З.А. Емельянова