

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №26
имени Героя Российской Федерации М.Т. Калашникова»
муниципального образования городской округ
Симферополь Республики Крым**

ПРИКАЗ

02.09.2024г.

№ 536

**Об организации питания детей в
МБОУ «СОШ №26
имени М.Т. Калашникова»
г. Симферополя 2024-2025 году**

Во исполнение СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», (утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года №16) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи и с целью обеспечения качества питания в МБОУ «СОШ №26 имени М.Т. Калашникова»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Придерживаться установленному МБОУ «СОШ №26 имени М.Т. Калашникова» режиму питания.
2. **Медсестре и заместителю по ВМР Черновой А.А.**
 - 2.1. Отработать график питания детей разных возрастных групп и вывесить график выдачи рядом с окном выдачи еды на пищеблоке.
3. **Завхозу Силантьевой О.Н.**
 - 3.1. Нести ответственность за материально техническое обеспечение пищеблока оборудованием, согласно маркированию объёма и назначения: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарём, оборудованием для уборки помещения, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами дезинфекции, столами и стульями, отвечающими нормам по росту детей.
4. **Кладовщику**
 - 4.1. Принимать от поставщиков продукты и продовольственное сырьё гарантированного качества с сопровождающими документами, которые

свидетельствуют об их качестве (накладные, сертификаты качества, выводы сн. эпд. экспертиз)

4.2. Придерживаться норм санитарного законодательства при их сбережении, производить их учет в Книге складного учета.

Постоянно.

4.3. Принимать участие в составлении меню и производить бракераж сырой продукции.

Постоянно.

5. Медицинской сестре

5.1. Утвердить примерное двухнедельное меню и утвердить у заведующего.

5.2. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерных двухнедельных меню согласно картотеки блюд для двух возрастных групп детей возрастом до 3-х лет и детей возрастом от 3-х до 6-ти лет согласно утверждённых норм питания.

5.3. Вывешивать меню с определением выхода каждого блюда рядом с окном выдачи еды из пищеблока и в информационных уголках для родителей.

Постоянно.

5.4. Производить бракераж сырой продукции.

5.5. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в МБОУ, во время приема кладовщиком в Журнале бракеража сырой продукции.

5.6. Вести Журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а при надобности его коррекцию.

5.7. Проводить антропометрию детей раннего возраста-1 раз в месяц, дошкольников 1-раз раз в квартал. 5.8. Контролировать выход безопасности и качество блюд, соблюдать технологию их приготовления, санитарное состояние пищеблока, личную гигиену персонала, наличие гнойничковых заболеваний и острых респираторных заболеваний у работников пищеблока, своевременное прохождение медосмотра.

5.9. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию.

Постоянно.

6. Повару Холониной Т.В.

6.1. Отвечать за сохранность и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременность приготовления пищи, за санитарное состояние пищеблока.

Постоянно.

6.2. Строго соблюдать во время приготовления блюд поточность производственного процесса (технологии приготовления).

Постоянно.

- 6.3. Составлять вместе с медицинским работником и кладовщиком меню-раскладку.
- 6.4. Подбирать и сохранять ежедневно суточные пробы блюда рациона.
- 6.5. Выдавать детям готовые блюда не раньше чем после 30 мин. после снятия пробы.
- 6.6. Строго соблюдать правила личной гигиены. Санитарную одежду менять по мере загрязнения.

Постоянно.

- 6.7. Расписываться всем работникам пищеблока лично в Журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника и ОРЗ.

Постоянно.

7. Помощникам воспитателей:

- 7.1. Обеспечить детей питьевой водой. Кипяченую воду давать охлажденной до комнатной температуры. Сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже чем 1 раз в сутки.
- 7.2. Доставлять еду в группы только в промаркированных, закрытых крышками кастрюлях, ведрах, в чистой сан.одежде, чистыми руками.

Постоянно.

- 7.3. Собирать отходы после питания детей в специально промаркированной емкости, которые заполняются не больше, чем на 2/3 объема.

8. Педагогическим работникам:

- 8.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и во время приема пищи, начиная с раннего возраста.

Постоянно.

- 8.2. Придерживаться принципов поступательности, единства требований в МБОУ и в семье, вывешивать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей в ДОУ и дома; вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний и консультаций для родителей.

Постоянно.

9. Медицинской сестре

- 9.1. Контролировать сан-эпид. Режим на пищеблоке, выполнение меню, качество и безопасность блюд.
- 9.2. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, общественности по вопросам организации рационального питания, особенно в летний оздоровительный период.
- 9.3. Проводить занятия с персоналом ДООУ по вопросам гигиены питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний..
10. Работникам, связанных с организацией питания детей, проходить обязательные медосмотры согласно действующего законодательства.
- 11. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и помощник воспитателя:**
- 01 группа
Воспитатель : Асманова Л.М.; Саранчукова Е.Н.
Помощник воспитателя: Романескул В.А.
- 02 группа
Воспитатель : Гапешина И.В.; Белевцева И.С.
Помощник воспитателя:
- 03 группа
Воспитатель : Суремкина О.М.
Помощник воспитателя: Кривенко Н.А.
- 04 группа
Воспитатель : Никитченко О.А.
Помощник воспитателя: Аппазова Н.В.
- 05 группа
Воспитатель : Колосова О.П.
Помощник воспитателя: Бурмасова И.В.
12. Освещать медико-педагогическую оценку организации питания детей в справках, приказах обговаривать результаты на производственных совещаниях. Не реже 1 раза в месяц.
13. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.



Е.В. Касьянова