

**ЗАПАДНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 26 города Сызрани городского
округа Сызрань Самарской области
(ГБОУ СОШ № 26 г.Сызрани)**

ПРИКАЗ

09.08.2021 г.

Сызрань

№ 205

Об организации горячего питания учащихся школы в 2021 - 2022 учебном году

В целях рациональной организации питания обучающихся школы в 2021 – 2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 02.09.2021 г. горячее питание (завтрак) учащихся: с 1 по 4 класс за счет средств федерального и регионального бюджетов, с 5 по 11 класс – 66 руб. на одного обучающегося в день за счет средств родителей.
2. Ответственность за организацию горячего питания и работу с АО «Комбинат питания» возложить на заместителя директора по УВР Шалютину Н.А.
3. Заместитель директора по УВР Шалютин Н.А. обеспечивает:
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками Учреждения;
 - организацию производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся и сотрудников Учреждения;
 - выполнение постановлений, предписаний Роспотребнадзора;
 - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными нормами и правилами;
4. Медицинская сестра Токарева В.А. обеспечивает:
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника пищеблока;
 - своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками пищеблока;
 - организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
 - ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
 - организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
 - контроль за качеством поступающих продуктов, правильности закладки продуктов и приготовления готовой пищи;
 - ежедневный перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом работы заносятся в «Гигиенический журнал столовой»;
 - контроль за витаминизацией блюд. Результаты витаминизации регистрируются в

«Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»;

- контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). Информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- контроль за использованием продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

5. Повар-бригадир Терентьева Л.В. обеспечивает:

- строгое соблюдение правил приготовления пищи;
- соблюдение гигиенических требований технологических процессов приготовления блюд;
- качество приготовленной пищи;
- соответствие объемов и число порций, указанных в меню-требовании;
- выполнение санитарных правил содержания пищеблока (помещений, посуды, оборудования);
- соблюдение личной гигиены;
- отбор суточной пробы в соответствии рекомендациями по отбору проб. Суточную пробу готовой продукции хранят 2 суток.
- соответствие пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям. Наличие сопровождающих документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта.
- недопущение использования продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

6. Ответственность за охрану жизни и здоровья детей во время приема пищи в столовой возложить на классных руководителей:

1А – Кирееву В.А.

1Б – Водякову С.В.

2А - Кузнецову С.М.

2Б - Панюхину О.В.

3А - Серову А.В.

3Б - Кузнецову Е.А.

4А - Пузыреву М.В.

4Б - Симонян Т.С.

5А - Барышеву О.В.

5Б - Шакурову Н.Ф.

6А - Кайгародову А.В.

6Б - Володину М.С.

7А - Апаленову О.В.

7Б - Ермоленко Т.О.

8А - Алпееву Л.А.

8Б - Савельеву А.П.

9А - Гурееву Е.Л.

9Б - Ледяеву С.Н.

10 - Гришанову И.А.

11 - Штонда Е.А.

7. Создать бракеражную комиссию:

8. Председатель — заместитель директора по УВР Шалютина Н.А.

9. Члены комиссии — фельдшер Токарева В.А., повар-бригадир Терентьева Л.В., член общешкольного родительского комитета (по согласованию).

10. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд (готовой продукции) и поступающей продукции (пищевых продуктов) на пищеблок, делает запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 формами. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случаях неготовности, блюдо к выдаче бракеражной комиссией не допускается до устранения выявленных недостатков.

11. Снятие пробы готовой продукции возложить на фельдшера Токареву В.А. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы.

12. Привлекать общешкольный родительский комитет к осуществлению контроля за работой столовой.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.