

**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
(СП «Детский сад №52 ГБОУ СОШ № 26 г.Сызрани)**

ПРИКАЗ

10.01.2022 г.

Сызрань

№ 1

**Об организации питания
в СП «Детский сад №52» ГБОУ СОШ №26 г.Сызрани**

В целях рациональной организации питания детей, выполнения натуральных норм

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. СанПиН 2.4.3648-20».
2. Ответственность за организацию горячего питания возложить на руководителя структурного подразделения Рябову Н.А.
 - 2.1 Руководитель структурного подразделения Рябова 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;
3. Создать бракеражную комиссию:
 - председатель - руководитель структурного подразделения Рябова Н.А.
 - члены комиссии — ст.медсестра Загуменнова Е.А., завхоз Созонова Т.Г.
 - председатель родительского комитета Коробок М.Е.
4. Бракеражная комиссия осуществляет работу на основании положения о бракеражной комиссии.
 - 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 2.4.3648-20. формами.
 - При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случаях неготовности, блюдо к выдаче бракеражной комиссией не допускается до устранения выявленных недостатков.

- Органолептический анализ пищи перед выдачей возложить на медсестру Загуменнову Е.А.
- Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы.

4.1 Ст.медсестра Загуменнова Е.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 1 год;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы) в соответствии с Сан.Пин2.4.3648-20.;
- наличие аптечек 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 в соответствии с сертификатами, правильностью закладки продуктов и технологией приготовления блюд;
- контроль за выполнением натуральных норм, соответствующих ежедневному меню;
- контроль за нормами выхода блюд;
- 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 «Журнал здоровья»;
- 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;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;

4.2 Кладовщик Зорина К.А. обеспечивает:

- своевременную заявку на поставку продуктов питания в соответствии с сертификатом качества, нормами;
- обеспечивает организацию хранения продуктов, соблюдая товарное соседство, сроки реализации.

4.3 Повара Скороходов О.В., Гнусарева Н.А. обеспечивают:

- строгое соблюдение правил приготовления пищи в соответствии с технологией приготовления блюд, нормами закладки, калорийности и рецептуре отпускаемой 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.
 - приготовленную пищу отпускают после органолептической пробы проведенной ст.медсестрой Загуменновой Е.А.
 - осуществляют питание работников(2 блюда) из общего котла (без права выноса) .
- 4.4 Кухонный работник Филиппова Н.Н.
- соблюдает санитарно-гигиеническое содержание пищеблока в чистоте.
- 4.5 Помощники воспитателя Нефедова Е.А., Кустова В.А., Хасанова Н.А., Зулькарнеева А.С., Романова Е.С., Сергушкина С.В., Аитова Л.Г. обеспечивают:
- организацию питания,
 - санитарно-гигиеническое состояние в группах, в моечной.
- 4.6 Воспитатели: Арифиллина И.А., Лянг Г.Н., Баранова С.А., Романова С.Ф., Кудряшева О.А., Меньшова И.В., Неизвестных Г.А., Пучкина Г.Н., Кайгародова О.Н., Жукова С.Е., Авдошкина М.С. обеспечивают:
- прием организации пищи с соблюдением норм охраны жизни и здоровья детей.
- 4.7 Главный бухгалтер Пажовина И.А. осуществляет:
- контроль за соблюдением натуральных и денежных норм при организации питания детей и сотрудников;
 - взимает с работников денежные средства за фактическую стоимость по себестоимости сырьевого набора 1 блюда по наличному расчету.
- 4.8 Калькулятор Загуменнова Е.А. проводит:
- калькуляцию меню,
 - сверку фактического количества продуктов питания с остаточной ведомостью.
5. Ответственность за выполнение приказа возложить на руководителя структурным подразделением Рябову Н.А.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 26 г.Сызрани

Т.С. Стягова

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
проекта приказа «Об организации питания
в СП «Детский сад №52» ГБОУ СОШ №26 г.Сызрани»

№ п.п.	Ф.И.О. лица согласующего проект приказа	Должность лица согласующего проект приказа	Дата согласования	Подпись
1.	Рябова Наталья Алексеевна	Руководитель СП (Детский сад № 52)	10.01.2022г.	
2.	Стягова Екатерина Николаевна	Специалист по охране труда	10.01.2022г.	

С приказом ознакомлены:

Рябова Н.А.		Кустова В.А.	
Меньшова И.В.		Романова Е.С.	
Загуменнова Е.А.		Зулькарнеева А.С.	
Лянг Г.Н.		Аитова Л.Г.	
Гнусарева Н.А.		Хасанова Н.А.	
Скороходов О.В.		Авдошкина М.С.	
Нефедова Е.А.		Баранова С.А.	
Пучкина Г.Н.		Кудряшева О.А.	
Кайгародова О.Н.		Романова С.Ф.	
Арифуллина И.А.		Жукова С.Е.	
Неизвестных Г.А.		Зорина К.А.	
Филиппова Н.Н.		Созонова Т.Г.	

Саблина С.А.
8(8464)982799