

МКОУ СОШ №2 ст. Змейская МО Кировский район РСО – Алания

Приказ

31.08. 2020 г.

№ 57

«Об организации горячего питания обучающихся школы»

В целях осуществления бесперебойного горячего, качественного питания согласно нормам калькуляции в 2020/2021 учебном году, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять питание обучающихся в соответствии с СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189, с СанПин 2.4.5.2409-08 от «Санитарно-эпидемиологические организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45; СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 года N 26; СП 3.1./2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательной организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), рекомендациями Роспотребнадзора по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения распространения рисков COVID-19 от 08.05.2020 № 028900-2020-24), Постановлением правительства Республики Северная Осетия – Алания от 28 августа 2020г №284

2. Обеспечить бесплатным питанием всех обучающихся для 1-4 кл. горячими завтраками с понедельника по пятницу (5 дней).

1 Назначить ответственной за питание в школе Караеву Фатиму Гавриловну, зам. директора по УВР.

3. Назначить классных руководителей 1-4 классов ответственными за организацию питания обучающихся в своих классах:

Осуществлять посещение столовой школы обучающимися в организованном порядке при сопровождении классного руководителя и строго по графику организации питания обучающихся.

Педагогам, обеспечивающим сопровождение обучающихся в столовую, контролировать мытье рук обучающихся с мылом и обработку антисептиком.

Педагогам, обеспечивающим сопровождение обучающихся в столовую, следить за порядком в обеденном зале.

Педагогам осуществлять рассадку обучающихся по классам для приема пищи с соблюдением 1,5 метра между классами.

После каждого приема пищи обучающихся проводится обработка всех контактных поверхностей.

Классным руководителям ежедневно производить заказ в столовую до 8.00 для своего класса, вести журнал питания обучающихся по фактическому присутствию детей; сдавать отчеты по питанию в срок, до последнего дня текущего месяца.

4. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Сокурова Л.А. учитель начальных классов, председатель комиссии;
2. Кудзиева Л.Н., председатель родительского комитета, член комиссии.
3. Теблоева А., медицинский работник школы, член комиссии;
4. Дряева Н. З- повар.
5. Гизоева И.С., председатель ПК- член комиссии.

5. Распределить обязанности между членами комиссии следующим образом:

Сокурова Л.Г. учитель начальных классов, председатель комиссии;

- организует и руководит деятельностью комиссии;
- в случае необходимости корректирует время кормления
- следит за своевременным оформлением документации.

члены бракеражной комиссии:

- следят за качеством продукции;
- проводят ежедневный контроль в пищеблоке за организацией горячего питания;
- ведут контроль за общим порядком питания;
- контролируют готовность помещения и производственного оборудования перед началом организации горячего питания и его дальнейшего обслуживания;

Медицинский работник школы, член бракеражной комиссии:

- следит за нормой закладки продукции;
- контролирует сроки хранения скоропортящихся продуктов согласно норм СанПин;
- ведет контроль за вкусовыми качествами готовой продукции;
- следит за получением продуктов питания, которые используются при приготовлении блюд, проверяет сертификаты качества, ветеринарное свидетельство (заключение) и иные документы, предусмотренные действующим законодательством РФ
- контролирует соблюдение условий в соответствии с СанПиНом (условия хранения, переработки и хранения продуктов питания различной категории, сроки годности продуктов питания с учетом требований к различным категориям, требованиям безопасности и пищевой ценности продуктов питания и т.д.);
- проверяет при перевозках пищевых продуктов у водителей транспортных средств в установленном порядке санитарные паспорта;
- осуществляет С-витаминизацию блюд;
- следит за санитарным состоянием и порядком в обеденном зале и кухне;
- делает суточную пробу готовой продукции с занесением в бракеражный журнал;
- несет ответственность за заполнение бракеражного журнала;
- проверяет наличие ежедневного меню;
- проверяет совместимость хранящихся продуктов в холодильнике (2 раза в неделю).
- проверяет соответствие норм питания (не выходя за пределы из цен на продукты питания на день на ребенка);

- выполняет требования санитарного законодательства, а также Постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических заключений должностных лиц;
- проверяет пищевую ценность продуктов питания, которая должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом возраста. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, предоставляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений. Продукты детского питания должны быть безопасными для здоровья ребенка.

- проверяет продукты и не допускает запрещающие:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.
- продукты без соответствующих документов для приготовления.

5. Ответственность за своевременное питание обучающихся возложить на Караеву Ф.Г.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ СОШ №2 ст. Змейская

А.Д.Асланов

С приказом ознакомлены: Караева Ф.Г.

Кудзиева Л.Н;

Теблоева А.;

Гизоева И.С.

Сокурова Л.А.

Дряева Н.З.