

**муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Кайгородская основная общеобразовательная школа**

ПРИКАЗ

31.08.2026

№153

п.Кайгородский

«Об организации питания в ОУ»

На основании Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 г. N 26 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", на основании Положения об организации питания детей в МКОУ Кайгородская ООШ, 10 дневного меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, от 7 до 11, с 12 до 17 лет, с целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Постоянно.

Ответственные: повар Филатова Е.Н., повар Адам А.Б.

- Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- Условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

2. Осуществлять контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий. Постоянно.

Повара: Адам А.Б., Филатова Е.Н.

- Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
- Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
- Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- Особенности приготовления блюд детского питания.
- Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.
- Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи)- бракеражная комиссия.
- Проведение профилактической витаминизации (ответственная - Филатова

Е.Н., повар)

- Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы пищи - ответственные-повара Адам А.Б.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока - Мищенко Е.П., директор.:

- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов.
- Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
- Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. Ответственные: Кулига А.И.

- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье» (отв. Кулига А.И.)
- Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.
- Гигиеническое обучение и воспитание.
- Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

5. Назначить бракеражную комиссию в составе: Мищенко Е.П., директор, Кулига А.И., педагог-библиотекарь, Тарасову А.В., старший воспитатель.

Ежедневный контроль за качеством готовой продукции и разрешение к выдаче дает директор и делает соответствующую запись в бракеражном журнале готовой продукции, под которой расписываются члены комиссии.

6. Завхозу Рожину В.В. обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно санитарным правилам, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Постоянно.

7. Ежедневно, перед каждой раздачей пищи производится влажная уборка, меняется спецодежда.

8. Если продукты, согласно заявке, не привезены или их качество плохое - нужно сообщить директору, вернуть в магазин для замены, соответственно сделать пометку в документах магазина и в ОУ.

директор

Е.П. Мищенко

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Е.П. Мищенко

С приказом ознакомлены:

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]