

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА №7»

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 192

г. Азов

Об организации питания  
в соответствии с Региональным стандартом  
по организации питания ОУ Ростовской области

В соответствии с Региональным стандартом по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Ростовской области, Приказом Минобразования Ростовской области от 11.005.2022 №449, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ, МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем оптимизации их питания, организации здорового и безопасного питания в ГКОУ РО Азовской школе №7,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжить работу комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся, родительском контроле, по адресу ул. Васильева, 92, в составе:

- **председатель комиссии** – Кайстрова В.В., зам. директора по ВР, ответственный за организацию питания в школе;
- **заместитель председателя комиссии** – Колесникова Н.И., ответственный за организацию питания, учитель;

**члены комиссии:**

- Радченко Н.Н., медицинская сестра диетическая;
- Перушева Н.К., шеф-повар;
- Красильникова Е.К., воспитатель;
- Погнерыбко С.А., воспитатель;
- Дворниченко О.В., член родительского комитета школы;
- Мачула Н.С., член родительского комитета школы.

**1.1. Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся, родительском контроле, осуществлять:**

- общественную экспертизу питания обучающихся;
- контроль на предмет соответствия примерного меню и фактического меню;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся;
- вести документацию по учету и контролю горячего питания обучающихся;
- контроль размещения ежедневного меню в школьной столовой;
- предоставление ежедневного фото отчета готовой продукции на официальном сайте школы.

**2. Продолжить работу бракеражной комиссии в следующем составе:**

- Попова И.П., директор школы;
- Кайстрова В.В., ответственный за организацию питания, зам. директора по ВР;
- Колесникова Н.И., ответственный за организацию питания, учитель;
- Радченко Н.Н., медицинская сестра диетическая;
- Ющенко Н.Н., медицинская сестра;
- Котловская С.В., медицинская сестра;
- Перушева Н.К., шеф-повар;
- дежурный воспитатель (по графику), включая выходные дни.

**2.1. Бракеражная комиссия обеспечивает выполнение требований к качеству пищевых продуктов, производству и оказанию услуг по питанию:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет ежедневный контроль за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует (периодически) при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводить бракераж для контроля качества приготовленной продукции и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- проводит органолептическую оценку готовой продукции, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**3. Назначить ответственными лицами за соблюдение СанПин 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке, использовании его оборудования, инвентаря при обработке сырья, приготовлении пищи, а также личной гигиене персонала:**

- Перушеву Н.К., шеф-повара, кладовщика;
- Канашкова М.С., повара;
- Радченко Н.Н., медицинскую сестру – диетическую,
- Струкову Е.В., уборщика служебных помещений;
- Голубовскую Н.Б., подсобного рабочего;
- Таран О.А., подсобного рабочего.
- Рябцову Г.Н., уборщика служебных помещений.

**3.1. Назначить медицинскую сестру диетическую Радченко Н.Н.** ответственным лицом за принятие необходимых мер для установления качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, соблюдению требований технических регламентов и санитарно-эпидемиологических требований при их хранении, а также реализации продукции и готовых блюд (соблюдение СанПин 2.3/2.4.3590-20) в части:

П.8. Особенности организации общественного питания детей.

П.8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе соблюдать следующие требования:

П.8.1.2. Осуществлять питание детей посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, не допускать замену его буфетной продукцией. Обеспечить распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

П.8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака (для проходящих обучающихся) увеличивать калорийность основного завтрака на 5%.

П.8.1.2.3. В случае отступления от норм калорийности в течение дня по отдельным приемам пищи (в пределах +/-5%), средний % пищевой ценности за неделю должен соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

П.8.1.4. Разрабатывать меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации).

Осуществлять питание детей в соответствии с утвержденным меню.

Производить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

П.8.1.5. Корректировать меню с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

П.8.1.7. Систематически размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

П.8.1.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей использовать набор пищевой продукции "сухой паек" - менее 4 часов, свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - организовывать горячее питание.

П.8.1.9. При организации питания детей не допускать пищевой продукции, перечень которой приведен в приложении N 6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20.

П.8.1.10. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоках, отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

П.8.4. Соблюдать питьевой режим согласно требованиям:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченую воду охладить до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождать от остатков воды, промывать в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивать; время смены кипяченой воды отмечать в графике, ведение которого осуществлять в произвольной форме.

П.8.6.3. Оборудовать помещение для приготовления пищи необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

П.8.6.4. Обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в холодильном оборудовании. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно

заносят в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции осуществлять на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

П. 8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

П.8.7.5. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

П.8.7.6. Допускать обучающихся к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне детям и взрослым работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

Разрабатывать технологические карты блюд основного (организованного) и диетического (лечебного) меню при условии наличия детей, которым необходима организация специализированного питания, проводить:

- составление ежедневной меню-раскладки, с использованием примерного меню;
- контроль условий хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищевой продукции (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- контроль правильного отбора и хранением суточной пробы;
- контроль санитарного содержания пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока;
- осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов с заполнением гигиенического журнала;
- каждые 10 (десять дней) контроль выполнения утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день).

Разрабатывать меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, с учетом режима школы, а также требований к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых

веществах, энергии и биологических активных веществах и рекомендуемого распределения в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающихся в школе, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.1.2432-08.

3.2. Меню составлять в соответствии с требованиями ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с учетом энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам и химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества).

**4. Назначить кладовщика** Перушеву Н.К. ответственным лицом за соблюдением СанПин 2.3/2.4.3590-20 в части:

П.2.2. Прием пищевой продукции должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

П.2.3. Продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации. Кладовщику Перушевой Н.К. осуществлять контроль:

- условий хранения и сроков годности продуктов, указанные производителем;
- не допускать закупку и использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи;
- условий транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов; не принимать пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки;
- наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- приема пищевой продукции на наличие маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

**5.С 10.01.2023 года** вменить в обязанности классных руководителей 1-9 классов **вести таблицы учета посещаемости** обучающихся (Приложение №1 к настоящему приказу):

- возложить ответственность на **классных руководителей 1-9 классов** за достоверность сведений о количестве проживающих и приходящих обучающихся в таблице на питание;
- ежемесячно, 01 числа каждого месяца, **сдавать** таблицы посещаемости Кайстровой В.В и Колесниковой Н.И.

**6. Назначить ответственными лицами за ведение табеля по питанию обучающихся:**

- Кайстрову В.В., заместителя директора по ВР, ответственного по питанию;
- Колесникову Н.И., ответственного за организацию питания, учителя.

**7. Ответственным за организацию питания: Кайстровой В.В.** заместителю директора по ВР, **Колесниковой Н.И.**, учителю, обеспечить своевременную подачу ежемесячной отчетности (табели посещаемости обучающихся) в бухгалтерию школы.

**8. Заместителю директора по АХЧ Гончаровой М.П. обеспечить:**

8.1. Своевременное проведение дезинфекционных и дератизационных обработок, санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов, функционирование систем водоснабжения и т.д., использовать бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации;

8.2. Недопущение нарушений правил санитарного законодательства, в том числе регламента утилизации столово-кухонных отходов;

8.3. Приведение Программы производственного контроля ГКОУ РО Азовской школы №7 в соответствие с требованиями Регионального стандарта по организации питания обучающихся, осуществлять контроль на принципах ХАССП.

8.4. По результатам производственного контроля вести учетно-отчетную документацию.

**9. Главному бухгалтеру Максимовской М.П.:**

9.1. Производить расчет стоимости каждого приема пищи на одного обучающегося соответственно стоимости, установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции.

9.2. Предоставлять данные по льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории обучающихся для размещения на сайте.

9.3. Производить расчёт стоимости питания обучающихся и размера выделяемых субсидий с учетом вида общеобразовательного учреждения, способа организации питания.

9.4. Нормативы стоимости основных видов затрат и общая потребность в финансировании питания определяются в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку пищевых продуктов и других материальных средств, предоставление услуг по организации питания, но не позднее, чем за три месяца до начала периода организации поставок (оказания услуг).

**10. Кайстровой В.В., заместителю директора по ВР,** размещать на официальном сайте информацию об условиях организации питания детей:

10.1. Основное (организованное) цикличное меню школы - в сроки, указанные в Стандарте. Все основные меню, актуальные для конкретной категории детей в текущем периоде времени, отображаются на сайте как в электронном формате, так и в формате pdf с подписями и печатями;

10.2. Ежедневное меню – ежедневно размещается оригинал меню с подписями и печатями в формате pdf, сформированный в соответствии с приложением № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- нормативно-правовая документация - на сайтах школ отображается в табличном виде с прикрепленными документами в формате pdf к 20 августа ежегодно с уточнением по мере принятия новых нормативных правовых актов или изменения действующих.

10.3. На сайте школы должны быть доступны:

- данные по предоставляемому льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории обучающихся;

- контактные данные поставщика услуг, членов родительской комиссии по питанию, региональной, муниципальной открытых линий по приему обращений и жалоб по организации питания обучающихся;

- установленный порядок доступа родителей как полномочных представителей детей на пищеблоки школ;

- информация для родителей о здоровом питании, в том числе о рациональном распределении суточного рациона между школьным (исходя из примерного меню) и домашним этапами его потребления.


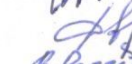




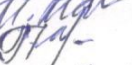









10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



И.П.Попова

С приказом ознакомлены:

 М.П.Гончарова  
 Н.Б.Голубовская  
 О.В.Дворниченко  
 В.В.Кайстрова  
 М.С.Канашкова  
 Е.К.Красильникова  
 Н.И.Колесникова  
 С.В.Котловская  
 Н.С.Мачула  
 М.П.Максимовская  
 Н.К.Перушева  
 С.А.Погнерыбко  
 Н.Н.Радченко  
 Г.Н.Рябцова  
 Е.В.Струкова  
 О.А.Таран  
 В.В.Ющенко