

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПОС. КОШЕЛЕВКА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
СЫЗРАНСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ
от «20» августа 2021 г. № 289

**Об организации питания в СП «Детский сад» ГБОУ ООШ пос. Кошелевка
во втором полугодии 2021 – 2022 учебного года**

В соответствии с Федеральным законом 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту – СП 2.4.3648-20), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в целях обеспечения здоровья обучающихся и предотвращения возникновения и распространения инфекционных (неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в образовательных учреждениях, предотвращения поставки некачественных продуктов питания,

п р и к а з ы в а ю

1. Вайцель Ю.В., медицинскую сестру диетическую, назначить ответственной за питание.
2. Вайцель Ю.В., ответственной за питание:
 - 2.1. Организовать питание воспитанников, обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20;
 - 2.2. Усилить контроль за соблюдением требований санитарных правил и нормативов:
 - санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»).
 - 2.3. Взять на особый контроль качество и безопасность поставляемого в образовательные организации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
 - 2.4. Не допускать к приему пищевую продукцию, в том числе продовольственное сырье:
 - с признаками недоброкачества,

– при отсутствии маркировки пищевой продукции и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

– в случае нарушений условий и режима перевозки;

2.5. При наличии замечаний к качеству поставляемой продукции принимать все меры по недопущению использования некачественных продуктов в детском питании;

2.6. контролировать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям;

2.7. не допускать к использованию пищевой продукции с истекшим сроком годности;

2.8. проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал.

Отстранять от работы лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями и информировать директора образовательной организации;

2.9. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню;

2.10. Не допускать замену витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов;

2.11. разместить в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:

– ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

– рекомендации по организации здорового питания детей.

2.12. при организации питания детей не допускать продукцию, приведенную в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.13. вести контроль отбора и хранения суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) в соответствии с п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.14. Своевременно производить операции ВСД (ветеринарных сопроводительных документов) в федеральной государственной информационной системе «Меркурий», обеспечивающей учет электронных ветеринарных сертификатов.

2.15. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды соблюдать требования п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3. Рудневой Е.Н., повару;

- при приготовлении готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий соблюдать требования технических регламентов и единых санитарных требований; Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

- изготовление продукции производить в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем СП «Детский сад», по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем СП «Детский сад»;

- при приготовлении блюд и кулинарных изделий использовать соль поваренную пищевую йодированную;

- готовые блюда реализовывать не позднее 2 часов с момента изготовления.

4. Заведующей хозяйством контролировать:

- проведение влажной уборки в помещениях, предназначенных для организации питания,
- проведение ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств производственных помещений;

- уборку столов после каждого использования;

- хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов с соблюдением требований п.п. 3.1. – 3.2., п.4.4., 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

5. Всем работникам, связанным с организацией питания, соблюдать требования п 3.4., п. 3.5.1. – 3.5.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

6. Контроль за исполнением приказа возложить на Гаранину Т.А., руководителя СП «Детский сад» ГБОУ ООШ пос. Кошелевка.

Директор

Чеснокова

Л.Е.Юсупова

С приказом ознакомлены:

20.08.21. *Рад*
20.08.21. *Михайлов*
20.08.21. *Тай*
20.08.21. *С*
20.08.21. *С*
20.08.21. *С*
20.08.21. *Р*