

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ильинская средняя общеобразовательная школа»

Приказ

31.08.2022 г.

№ 132/3

с. Ильинка

Об организации питания обучающихся  
в 2022-2023 учебном году

С целью организации полноценного питания, укрепления здоровья обучающихся и организации двухразового горячего питания детей, в соответствии со ст. 41 Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ "Об образовании в Российской Федерации, Устава МБОУ «Ильинская СОШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МБОУ «Ильинская СОШ» двухразовое горячее питание (завтрак и обед) на безвозмездной основе для детей льготной категории и одноразовое горячее питание для детей из семей, чей доход превышает нормативный расчет, на возмездной основе.

2. Организовать питание в школе с учетом продолжительности пребывания обучающихся в образовательном учреждении в соответствии с 12-дневным примерным меню для возрастных групп (7-11, 12-18 лет).

Организовать и проводить систематическую работу по 100 % охвату горячим питанием обучающихся.

3. Ответственным за питьевой режим в школе назначить заведующего хозяйством Муль Е.Н.

4. Ответственным за организацию питания школьников назначить заведующего хозяйством Муль Е.Н.

5. Обеспечивать производственный контроль за организацией питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством. (Отв. Муль Е.Н., Золотухина О.Н.)

6. Ответственному за организацию питания Муль Е.Н. организовать:

6.1 Работу по организации питания обучающихся строить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.2. Ежемесячно проводить мониторинг по организации питания.

7. Повару столовой Золотухиной О.Н.

7.1 Осуществлять питание обучающихся на основании утвержденного 12-дневного меню, составленного с учетом калорийности ассортимента по дням недели.

7.2 При организации школьного питания организовать работу по проведению поливитаминизации, йодопрфилактике и включение в рацион питания продуктов, обогащенных микронутриентами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

8. С целью контроля за качеством и ассортиментом готовой продукции создать бракеражную комиссию в составе:

- Золотухина О.Н. – повар;

- Муль Е.Н. – завхоз;

- Посконная С.В. – учитель.

9. Установить, что бракераж готовой продукции производится:

- ежедневно, с обязательной записью в специальном журнале.

10. - Утвердить распределение обязанностей работников школы по организации горячего питания (Приложение №1).

- Утвердить Инструкцию ответственного за прием, хранение и реализацию продуктов питания (растительного и животного происхождения) (Приложение №2).

11. Ответственному за питание Муль Е.Н. совместно с поваром Золотухиной О.Н. организовать работу по обеспечению столовой продуктами питания и контролю за их качеством.

12. Назначить ответственными Золотухину О.Н. за приемку, хранение, реализацию продуктов питания (растительного и животного происхождения). При приемке, хранении, реализации продуктов питания) Золотухиной О.Н. руководствоваться и четко следовать Инструкции ответственного за прием, хранение и реализацию продуктов питания (растительного и животного происхождения). (Приложение №2)

13. Ответственным за оформление сопроводительной документации на продукты питания (растительного и животного происхождения) в системе «Меркурий» назначить повара Золотухину О.Н.

14. Заместителю директора по УВР Шарых И.В. совместно с председателем родительского комитета Посконной Л.Н. ежемесячно проводить мониторинг питания школьников с последующим обсуждением на административных совещаниях.

15. Классным руководителям на классных родительских собраниях провести беседы по пропаганде горячего питания, с целью профилактики заболеваний детей.

16. Заведующему хозяйством Муль Е.Н. обеспечить пищеблок необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств и иметь их 2-месячный запас.

17. Контроль за соблюдением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  
С приказом ознакомлены:



Никитина И.Н.

Муль Е.Н.  
Золотухина О.Н.



## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ РАБОТНИКОВ ШКОЛЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

### Директор школы:

- осуществляет контроль за состоянием горячего школьного питания;
- контролирует деятельность работников столовой по приемке продуктов, их правильному хранению;
- контролирует использование бюджетных ассигнований и родительской платы на питание;
- периодически проводит бракераж готовой продукции в школьной столовой;
- контролирует санитарное состояние кухни, столовой, складских помещений.

### Зам. директора по учебно-воспитательной работе:

- организует работу по охвату школьников горячим питанием (работа с родителями, классными руководителями, детьми);
- осуществляет контроль за режимом питания и детей;
- осуществляет мониторинг питания школьников.

### Повар

- осуществляет приемку сырья и продуктов питания, организует их правильное хранение;
- осуществляет контроль за состоянием технологического оборудования и кухонного инвентаря, контролирует правильную эксплуатацию;
- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи и ее раздаче, при мытье посуды и инвентаря;
- утверждает у директора школы ежедневное меню.

### Заведующий хозяйством

- осуществляет контроль за санитарно-противоэпидемическим режимом;
- осуществляет контроль за выполнением санитарных требований к технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль за режимом мытья посуды;
- соблюдением сроков реализации продуктов и готовой пищи;
- проводит ежедневный осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов и микротравм и регистрирует результаты осмотра в «Журнале здоровья»;
- в составе комиссии проводит бракераж готовой продукции, результат бракеража регистрирует в «Журнале бракераж готовой продукции». Все порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанного в меню-раскладке;
- контролирует прохождение обязательных медицинских осмотров персонала пищеблока.

### Классные руководители:

- ведут разъяснительную работу с детьми и родителями по вопросам питания, проводят работу по наиболее полному охвату школьников горячим питанием;
- сопровождают учащихся в столовую (по графику дежурства), осуществляют контроль за соблюдением детьми личной гигиены.

*Ознакомлена* *Л.А. Семенов* *В.Н. Зайтункина*





Утверждаю:  
Директор МБОУ «Ильинская СОШ»  
Приказ № 132/п  
От 31 08 2022 г.

## Инструкция ответственного за прием, хранение и реализацию продуктов питания (растительного и животного происхождения)

### 1. Общие положения

1.1. Ответственному лицу, утвержденному приказом директора школы, необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБОУ «Ильинская СОШ». А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складированы продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МБОУ «Ильинская СОШ».

1.2. Ответственный обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки лица, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиНом. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверить соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

### 2. Функции.

На лицо, ответственное за прием, хранение и реализацию поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

#### 2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

### 3. Должностные обязанности.

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за прием, хранение и реализацию поступающих продуктов питания обязан:

- Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в школе);
- Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и бракераж продуктов.
- Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов.
- Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- Осуществлять обещёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
- Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- Составлять дефектные ведомости на недостаток и порчу продуктов.
- Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 10-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.
- Принимать участие в проведении инвентаризаций.
- Следить за санитарным состоянием кладовой.
- Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

### 4. Ответственность.

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МБОУ «Ильинская СОШ», иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МБОУ «Ильинская СОШ» привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

С Инструкцией ознакомлен:

*М/ф Мухомов В.К.*  
*З/ф Зайтункина О.Н.*