



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДУБРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

От 31.08. 2017 г.

№ 147

Об организации питания

С целью соблюдения СанПин 2.4.2. 2821 -10 и сохранения здоровья учащихся, на основании приказа Министерства образования и науки Пермского края от 6 мая 2015г. № СЭД-26-01-04-430 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание для всех обучающихся школы в школьной столовой с 01 сентября 2017 года:
 - Двухразовое для обучающихся 1-4 классов
 - Одноразовое – для 5-11 классов.
2. Ответственным за организацию питания обучающихся назначить заведующую производством Окулову А.М.
3. Заведующей производством Окуловой А.М.:
 1. нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания,
 2. нести ответственность за выполнение договоров,
 3. вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа
 4. обсчитывать ежедневное меню.
 5. своевременно сдавать отчеты по питанию,
 6. вести четкий учет категорий семей и предоставление справок о статусе малоимущих
 7. не допускать прием продуктов от поставщиков без сопроводительных документов, следить за наличием маркировочных этикеток (ярлыков) с информацией о товаре;
 8. осуществлять контроль за организацией и качеством питания;
 9. осуществлять контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
 10. осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 11. осуществлять контроль за уровнем сбалансированности питания и выходом блюд.
4. Поварам Чирковой Н.В., Смысловой Н.А.
 1. соблюдать технологию приготовления пищи, нормы закладки продуктов,
 2. нести ответственность за качество приготовляемых блюд,
 3. соблюдать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений на пищеблоке и правила мытья посуды.
 4. следить за приготовлением дезрастворов.
5. Классным руководителям:
 1. назначить ответственных за питание из числа учащихся.
 2. контролировать посещение классом школьной столовой.

3. вовремя подавать сведения о присутствующих в классе.
6. Классным руководителям 1-4 классов присутствовать в столовой во время приема пищи.
7. Утвердить график работы школьной столовой (приложение 1.)
8. Утвердить состав комиссии по общественному контролю за питанием в 2017-18 учебном году в следующем составе:
 1. Шайхиева Е.А., зам. директора по УВР, председатель комиссии
 2. Фотина В.В. - председатель родительского комитета 11 класса, член комиссии
 3. Бардина А.П. – член родительского комитета 4 класса, член комиссии
9. Утвердить план работы по контролю за качеством предоставления питания. (приложение 2).
10. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Л.Л. Пачина

Л.Л. Пачина

С приказом ознакомлены:

Окулова А.М.	<i>Окулова</i>
Чиркова Н.В.	<i>Чиркова</i>
Смылова Н.А.	<i>Смылова</i>
Шайхиева Е.А.	<i>Шайхиева</i>
Трубина Л.А.	<i>Трубина</i>
Рожнева С.П.	<i>Рожнева</i>
Кобелева Л.Ф.	<i>Кобелева</i>
Кобелева В.А.	<i>Кобелева</i>

Приложение № 1
к приказу директора школы
№ 1 от 31.08.2017г.

График
посещения столовой учащимися МОУ «Дубровская СОШ»
на 2017/2018 учебный год

Перемена	Время	Класс	Ответственный учитель
После 2 урока	10.40-11.00	1-6 кл.	Кл. руководители
После 3 урока	11.45-12.05	7-11 кл.	Кл. руководители
После 4 урока	12.50-13.10	1-4 кл.	Кл. руководители

**План
работы по контролю за качеством питания
МОУ «Дубровская СОШ»
на 2017-2018 учебный год**

№ п/п	Контролируемый объект	Критерии контроля	Периодичность контроля	Нормативно-техническая документация	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
-------	-----------------------	-------------------	------------------------	-------------------------------------	---------------------------	------------------------------

I. Контроль за выполнением поставок готовой продукции

1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	Копии уставных и регистрационных документов, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение	1 раз в год При заключении и договоров	Ф.З. № 29 от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Директор школы	Контракт с предприятием питания
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Накладные, меню, ценники	В каждой поступающей партии	ГОСТ Р50763-95	Зав. производством	Товарно-транспортные накладные. Бракеражный журнал

II. Контроль качества и безопасности готовой продукции

1	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08 Ф.З. № 29 от 02.01.2000г	комиссия по контролю	Бракеражный журнал готовой продукции
2	Суточная проба	Отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции при +4+6 ⁰ С	ежедневно		комиссия по контролю	Бракеражный журнал готовой продукции

III. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технического процесса

1	Рацион питания	Цена, вес, пищевые и энергетические ценности, разнообразие блюд	1 раз в месяц	СанПиН 2.4.5.2409-08	зав производством; комиссия по контролю, ГОК	10-дневное меню, ассортиментный перечень
2	Контроль за потоками готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Искл. пересечения потоков чистой и грязной посуды, потоков готовой продукции и пищевых отходов	ежедневно		комиссия по контролю, ГОК	В соответствии со схемой технологического оборудования, инструкции, журналы
3	Холодильное технологическое оборудование	Температура в холодильной камере, наличие термометров	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.4.5.2409-08	комиссия по контролю, ГОК	Температурный листок
4	Контроль тепловой обработки блюд	Достаточность тепловой обработки. Органолептические	Каждая партия	СанПиН 2.4.5.2409-08 Действующая	Зав. производством	Бракеражный журнал готовой продукции

	показатели: вкус, цвет, запах.		нормативно-техническая документ. на кулинарную продукцию		
--	--------------------------------	--	--	--	--

IV. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования

1.	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Санитарное состояние помещений	ежедневно	Инструкции по обработке рабочих поверхностей и помещений	Заведующий хозяйством комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль
2.	Инвентарь и оборудование	Маркировка столов, досок. Использование и хранение уборочного инвентаря. Отбраковка сколотой посуды. Соблюдение режима обработки ветоши. [№]	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08	Зав. производством, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль, акты списания

V. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования

1.	Прием пищи	Своевременная раздача горячей пищи	Ежедневно	График приема пищи	Работники пищеблока, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль
2.	Условия приема пищи	Чистота, эстетика, наличие мебели, чистых столовых приборов	ежедневно	График приема пищи	Работники пищеблока, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль
3.	Безопасность приема пищи	Отсутствие сколотой посуды, сломанной мебели, свободный проход	ежедневно		Работники пищеблока, комиссия по контролю, ГОК, завхоз	Визуальный контроль
4.	Гигиена приема пищи	Наличие умывальников, мыла, одноразовых полотенец	ежедневно		комиссия по контролю, ГОК, завхоз, классные руководители	

VI. Контроль за целевым использованием продуктов питания в связи с предварительным заказом

1.	Целевое использование продуктов	Соответствие числа полученных продуктов заказанному	ежедневно		комиссия по контролю, ГОК	Журнал по учету отпущенного питания
		Распределение завтраков и обедов				

VII. Контроль за контингентом питающихся

1.	Контингент питающихся	Формирование списков детей, нуждающихся в льготном питании	2 раза в год: сентябрь, январь	Приказ об организации питания обучающихся	Комиссия по контролю, ГОК	Заявление родителей, подтверждающие документы, акты.
----	-----------------------	--	--------------------------------	---	---------------------------	--

	Дети, присутствующие на занятиях из контингента питающихся и резерва	ежедневно		Классные руководители	утвержденные списки нуждающихся детей.
--	--	-----------	--	-----------------------	--

VIII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий

1.	Сотрудники пищеблока	Внешний вид Отсутствие гнойничковых, простудных, кишечных заболеваний.	Ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08 Приказ МЗ РФ от 14.04.00г. Постановл-е Правит-ва Москвы «О порядке организации и проведении ПК за соблюдением санитарных правил», от 15.02.00г.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г.	Комиссия по контролю, ГОК,	Визуальный контроль
		Наличие медицинских книжек	1 раз в 6 месяцев			
		Личная гигиена сотрудников пищеблока	ежедневно			
2.	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря	1 раз в неделю	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды	Комиссия по контролю, ГОК,	Инструкции, график генеральных уборок
3.	Санитарное состояние пришкольной территории	Уборка территории, расстановка и вывоз мусоросборников, наличие асфальтового покрытия	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08	завхоз	График вывоза мусора (согласно договору 2 раза в неделю)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДУБРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

№ 148

От 01.09. 2017 г.

О назначении ответственных
по контролю за ценами

С целью контроля за соблюдением требований законодательства

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за соответствие цен на продукты питания по предоставляемым счетам от поставщика согласно приложениям к договорам № 6 и № 7 на поставку продуктов питания от 03.07.2017г. следующих сотрудников школы:

1. Окулову А. М., заведующую производством школьной столовой
2. Жуланову Г. Н., старшего воспитателя структурного подразделения МОУ «Детский сад д. Шульдиha»

2. Окулова А.М. и Жуланова Г.Н. несут полную ответственность за соответствие цен.



Директор школы

Л.Л. Пачина

С приказом ознакомлены:

Г.Н. Жуланова

А.М. Окулова