

Департамент образования Нефтеюганского района  
Нефтеюганское районное муниципальное общеобразовательное бюджетное  
учреждение «Сентябрьская средняя общеобразовательная школа»

## Приказ

17.07.2023 г

№ 311-о

п. Сентябрьский

### **О назначении ответственных лиц по организации питания**

На основании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью контроля качества приготовления пищи и организации питания обучающихся,  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственными за организацию питания обучающихся в 2023-2024 учебном году следующих лиц: Карачеву Ю.И. (социальный педагог), Ликунову О.В. (педагог – валеолог), Девятову А.П. (повар), Авхадиеву Ф.Р. (фельдшер), (на основании Должностной инструкции фельдшера медицинского кабинета (для обслуживания детей в ОУ) БУ «Нефтеюганская районная больница», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов).

2. Педагогу-валеологу Ликуновой О.В. и социальному педагогу Карачевой Ю.И.:

2.1 осуществлять систематический контроль за организацией питания обучающихся в школьной столовой;

2.2 осуществлять контроль целевого использования субвенций Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, ассигнований из местного бюджета Нефтеюганского района, выделяемых на горячие завтраки и обеды;

2.3 составлять отчетную документацию;

2.4 участвовать в работе бракеражной комиссии и делать соответствующие отметки в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3. Повару Девятовой А.П.:

3.1 ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

3.2 осуществлять ежедневный контроль за соблюдением санитарных требований в школьной столовой;

3.3 осуществлять ежедневный контроль за отпуском завтраков и обедов;

3.4 осуществлять контроль целевого использования субвенций Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, ассигнований из местного бюджета Нефтеюганского района, выделяемых на горячие завтраки и обеды;

3.5 составлять отчетную документацию;

3.6 проводить витаминизацию третьих и сладких блюд;

3.7 участвовать в работе бракеражной комиссии и делать соответствующие отметки в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3.8 осуществлять систематический контроль за качеством поступающих продуктов, условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации продуктов, за наличием документов, удостоверяющих качество и безопасность, поступающей продукции, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции (сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта);

3.9 проводить контроль температурного режима хранения в холодильном оборудовании;

3.10 ежедневно вести документацию согласно требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства Российской Федерации (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Производство пищевой продукции» часть 1, ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Общественное питание» часть 2, ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП») («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (допускается электронный вариант), «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета работы гигрометра», «Журнал скоропортящихся продуктов»).

4. Школьному фельдшеру Авхадиевой Ф.Р., руководствуясь Должностной инструкции фельдшера медицинского кабинета (для обслуживания детей в ОУ) БУ «Нефтеюганская районная больница», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

4.1 следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

4.2 участвовать в работе бракеражной комиссии и делать соответствующие отметки в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;

4.3.контролировать качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней);

4.4 контроль витаминизации третьих и сладких блюд;

4.5 контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб);

4.6 ежедневно вести документацию согласно требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства Российской Федерации (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-




эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Производство пищевой продукции» часть 1, ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Общественное питание» часть 2, ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП») («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (допускается электронный вариант), «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета работы гигрометра», «Журнал скоропортящихся продуктов»).

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Т.А.Сидорова

С приказом ознакомлены:

Ответственный	Ознакомлен	Ф.И.О.	Дата	Подпись
Карачева Ю.И.	ознакомлена	Карачева Ю.И.	31.08.23	
Ликунова О.В.	ознакомлена	Ликунова О.В.	31.08.23	
Девятова А.П.	ознакомлена	Девятова А.П.	31.08.23	
Авхадиева Ф.Р.	ознакомлена	Авхадиева Ф.Р.	31.08.23	