

## ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
181	28.08.2024

### об организации питания в МБОУ «Нововознесенская СОШ»

В целях повышения качества организации питания школьников, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания школьников заместителя директора по учебно – воспитательной работе Эленбергер М.А.
2. Эленбергер М.А.:
  - 2.1. Организовать горячее питание школьников .
  - 2.2. Осуществлять ежедневный контроль за организацией питания школьников, о выявленных недостатках докладывать директору школы.
  - 2.3. Организовать ведение учёта посещения учащимися школьной столовой, еженедельно анализировать охват школьников горячим питанием (Приложение 1).
  - 2.4. Утвердить:
    - а) график приёма пищи обучающимися МБОУ «Нововознесенская СОШ»(Приложение 2);
    - б) график закладки продукции (Приложение 3);
    - в) график контроля пищеблока (Приложение 4).
3. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель: Эленбергер М.А. – заместитель директора по УВР.  
члены комиссии: Молчанова А.В.- председатель профкома,  
Гаан И.Е.- учитель химии,  
Куприянова А.А.- фельдшер – по согласованию,  
представители родительской общественности – по согласованию.
- 3.1. Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на год.
- 3.2.Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
- 3.3. Ежеквартально представлять директору отчёт о результатах проведённой работы.
- 3.4.Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Нововознесенская СОШ»

Н.В.Коломиец

График приёма пищи обучающимися  
МБОУ «Нововознесенская СОШ»

День недели	Класс	Время
Понедельник	1-4 класс	09.30-09.50
	5-9 класс	10.30-10.50
Вторник	1-4 класс	09.30-09.50
	5-9 класс	10.30-10.50
Среда	1-4 класс	09.30-09.50
	5-9 класс	10.30-10.50
Четверг	1-4 класс	09.30-09.50
	5-9 класс	10.30-10.50
Пятница	1-4 класс	09.30-09.50
	5-9 класс	10.30-10.50

График закладки продукции  
МБОУ «Нововознесенская СОШ»

День недели	Время
Понедельник	08.15– 08.30
	09.15- 09.30
Вторник	08.15– 08.30
	09.15- 09.30
Среда	08.15– 08.30
	09.15- 09.30
Четверг	08.15– 08.30
	09.15- 09.30
Пятница	08.15– 08.30
	09.15- 09.30



График контроля пищеблока на 25024/2025 уч.год

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля)	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации	Нормативно-правовая база
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Качество поступающего сырья.  1.1.Качество	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье: сроки годности, масса, информация о пищевой и энергетической ценности продукта;	Место разгрузки продуктов.	Каждая поступающая партия.  ежедневно	Входной, визуальный, документальный контроль	Члены бракеражной комиссии	Товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.  Акт при выявлении	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН.

готовой пищевой продукции.	Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция.					нарушений.	
2. Контроль за условиями транспортировки	Наличие санитарного паспорта на транспорт, специальной одежды у сопровождающего, личной медицинской книжки.	Место разгрузки продуктов	Каждая партия. 1 раз в месяц	Входной, визуальный контроль; документальный контроль.	Члены бракеражной комиссии	Акт при нарушении условий транспортировки.	Приказ Министерства здравоохранения от 14.04.2000г.№ 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».

1	2	3	4	5	6	7	8
3. Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции).	Контроль за сроками и условиями хранения пищевых продуктов в складских помещениях (измерения температуры и относительной влажности); исправностью холодильного оборудования и правильностью установки температуры в камерах и холодильных шкафах	Кладовые	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль	Члены бракеражной комиссии	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.  Акт при нарушении.	
4. Суточная проба	Хранение не менее 48 часов (не считая выходных и праздников).	Кухня	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль. Отбор суточной пробы в маркированную посуду	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции.  Акт при нарушении.	ФЗ № 53 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

5. Тепловое оборудование	Температура внутри теплового оборудования. Исправность технологического оборудования.	Пищеблок	Ежемесячно	Инструментальный контроль	Члены бракеражной комиссии	Журнал температурного режима	СаНПиН
--------------------------------	--	----------	------------	------------------------------	----------------------------------	------------------------------------	--------

1	2	3	4	5	6	7	8
6. Столовая посуда, кухонный инвентарь.	Контроль за качеством мытья столовой и кухонной посуды.	Пищеблок	2 раза в год	Визуальный контроль осмотра персонала	Члены бракеражной комиссии	Акт при нарушении.	СаНПиН
7. Поточность производственных процессов.	Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды, инвентаря, тары.		Ежедневно	Технологический контроль	Члены бракеражной комиссии	Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическ ое заключение на пищеблок.  Акт при нарушениях.	СаНПиН
8. Санитарная одежда.	Контроль сменяемости санитарной одежды и организации стирки.	Пищеблок	Еженедельно	Визуальный контроль осмотра персонала	Члены бракеражной комиссии	Акт при нарушениях.	СаНПиН

<p>9. Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурного режима п/ф, готовых продуктов; холодильного оборудования</p>	<p>1. Контроль за полнотой, правильностью и своевременностью оформления (ведения) документации, контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях; соблюдением правил личной гигиены.</p> <p>2. Контроль осмотра персонала.</p>	<p>Пищеблок</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Документальный, визуальный, инструментальный, технологический контроль</p>	<p>Члены бракеражной комиссии</p>	<p>Вся документация пищеблока.</p> <p>Журнал температурного режима</p> <p>Медицинская книжка сотрудника. Журнал здоровья сотрудника пищеблока.</p>	<p>СаНПиН</p>
--	---	-----------------	------------------	---	-----------------------------------	--	---------------

1	2	3	4	5	6	7	8
<p>10. Технология производства пищевой продукции.</p>	<p>1. Контроль за технологией приготовления кулинарной продукции, в т.ч.</p>	<p>Пищеблок</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Технологический, Документальный, визуальный контроль.</p>	<p>Члены бракеражной комиссии</p>	<p>Технологические карты, сборники рецептур, ГОСТы, ТУ, ТИ.</p>	<p>СаНПиН</p> <p>Действующая</p>



	<p>режимом дефростации и холодной обработки продуктов, режимами тепловой обработки продуктов, обработки яиц; соответствие норм закладки продуктов; соответствие норм порционной раздачи.</p> <p>2. Контроль за правильностью оформления технологической документации, за наличием необходимой нормативно-технической документации.</p> <p>3. Наличие санитарной маркировки оборудования, инвентаря; использование различного</p>		<p>1 раз в 6 месяцев</p>			<p>Акт при нарушениях</p>	<p>нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию.</p>
--	--	--	--------------------------	--	--	---------------------------	---

	оборудования для различных целей. 4. Контроль за соблюдением санитарно-технологических требований при производстве продукции.						
11. Реализация скоропортящихся продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий.	Контроль за сроками реализации и условиями хранения, за соблюдением требований по температуре реализуемой готовой продукции	Пищеблок	Ежедневно	Технологический контроль	Члены бракеражной комиссии	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.	СаНПиН

1	2	3	4	5	6	7	8
12. Производственная среда. Условия труда на рабочих местах.	1. Контроль за состоянием производственной среды и условиями труда. • Физические факторы: микроклимат,	Пищеблок	Ежедневно  2 раза в год  1 раз в год	Визуальный, технологический, инструментальный контроль.	Члены бракеражной комиссии	Журнал инструментального контроля.	СаНПиН

Санитарно-противоэпидемиологический режим	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уровень освещенности.</li> </ul> <p>2. Контроль за состоянием помещений (производственных, подсобных, складских).</p> <p>(Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности).</p> <p>3. Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации.</p>		<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год</p> <p>Постоянно</p>	Технический контроль.		учет аварийных ситуаций	Закон РФ «О санитарно-противоэпидемиологическом благополучии».
1	2	3	4	5	6	7	8

<p>13. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися.</p>	<p>1.Контингент обучающихся. 2.Режим питания. 3.Гигиена приема пищи.</p>	<p>Школьная столовая.</p>	<p>Ежедневно</p>		<p>Члены бракеражной комиссии</p>	<p>Приказ об организации питания обучающихся. График приема пищи, утвержденный директором школы.</p>	<p>СаНПиН</p>
--	--	---------------------------	------------------	--	-----------------------------------	--	---------------