

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
"Воркута" кар кытшлӧн муниципальной юкӧнса администрации
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Прогимназия №1»
г.Воркуты
1 №-а прогимназия» муниципальной асьюралана велӧдан учреждение Воркута к

ПРИКАЗ
г. Воркута

30.08.2024 г.

№ 279/01-17

О проведении ежемесячного анализа работы по организации питания и проведении мониторинга выполнения среднесуточной нормы питания обучающихся

В соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Прогимназия № 1» г.Воркуты, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими карточками, выполнением норм питания и калорийности блюд, а также в целях осуществления контроля за качественной организацией питания в 2024-2025 учебном году, на основании Годового плана работы МАОУ «Прогимназия №1» на 2024-2025 учебный год, в целях контроля выполнения требований санитарного законодательства в т.ч. в части выполнения рекомендуемых норм питания, в целях охраны и укрепления здоровья всех участников образовательных отношений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить контроль за соблюдением выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, санитарного законодательства за организацией детского питания и выполнения натуральных норм питания.
2. Кладовщику Томашевской Л.М.:
 - 2.1. усилить входной контроль за качеством продукции;
 - 2.2. проводить мониторинг заказов и расходов продуктов детского питания с учетом заявленной квартальной потребности и осуществлять корректировку продуктов, основываясь на фактической посещаемости обучающимися;
 - 2.3. систематически проводить 10-дневный анализ норм питания и подсчет калорийности

(строго 1 раз в десять дней), своевременно проводить необходимую корректировку норм питания;

2.4.обеспечить качественное ведение журнала бракеража скоропортящихся продуктов, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

2.5.привести в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования,

2.6.ежемесячно предоставлять директору и на продуктовый склад №210 МБУ «ПТК» сведения об остатках продуктов;

2.7.усилить контроль за реализацией заказанного количества продуктов на сотрудников по нормам, указанным в потребности;

2.8.не допускать фальсификации цифровых данных в накопительной ведомости по учету израсходованных продуктов при составлении отчетов выполнения рекомендуемых среднесуточных норм питания на одного обучающегося;

2.9.проводить сверку и расчеты наличия детей (дето/день) по табелю учета питания детей и суммы дето/дней, указанных в квартальной потребности на продукты питания;

2.10.проводить сверку наличия детей (дето/день) по табелю учета питания детей и суммы дето/дней, указанных в меню-требовании с ответственным лицом за ведение табеля учета питания воспитанников и учащихся медицинской сестрой (по согласованию);

2.11. не допускать хранение столовой зелени в упаковке или таре, изготовленной не из материалов, безопасных для здоровья человека.

2.12.обеспечить хранение и реализацию пищевых продуктов при соблюдении установленных производителем сроков годности (в т.ч., творога) в соответствии с требованиями ст. 17 п.12 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции »;

2.13. обеспечить строгое соблюдение температурно-влажностного режима, режима проветривания складских помещений;

3.Шеф-повару Карпенко О.С., медицинской сестре по согласованию):

3.1.обеспечить систематический контроль за соблюдением требований », СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, в части организации питания;

3.2.при составлении ежедневного меню не допускать повторяемости однотипных блюд в течение десяти дней;

3.3.не допускать фальсификации цифровых данных в накопительной ведомости по учету израсходованных продуктов при составлении отчетов выполнения рекомендуемых среднесуточных норм питания на одного обучающегося;

3.4.проводить сверку и расчеты наличия сотрудников(сотрудника/день) по табелю учета питания сотрудников и суммы детодней, указанных в квартальной потребности на

продукты питания;

3.5.при отсутствии продуктов питания в связи с климатическими северными условиями проводить взаимозаменяемость основных пищевых продуктов, руководствуясь СанПиН», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (приложение №12)

3.6.систематически проводить 10-тидневный анализ норм питания и подсчет калорийности (строго 1 раз в десять дней), своевременно проводить необходимую корректировку норм питания;

3.7.обеспечить контроль за качественным ведением журнала бракеража скоропортящихся продуктов, в соответствии с требованиями », СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28

3.8.обеспечить качественное ведение журнала витаминизации третьих и сладких блюд, в соответствии с требованиями », СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

3.9.обеспечить контроль за качественным ведением журнала бракеража скоропортящихся продуктов, в соответствии с требованиями », СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

3.10.обеспечить достоверность и своевременность предоставления сведений по учету питания детей за месяц в МУ «МЦБ»

3.11.ежемесячно предоставлять информацию на административном совещании о качестве работы в части организации питания.

4.Шеф-повару Карпенко О.С.:

4.1.обеспечить организацию питания в соответствии с требованиями », СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

4.2.привести в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 к качеству обработки посуды, хранении разделочного инвентаря, маркировки спецодежды;

4.3.при участии в составлении ежедневного меню не допускать повторяемости однотипных блюд в течение десяти дней;

4.4. обеспечить производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами;

4.5.обеспечить наличие технологических карт на все блюда;

4.6. обеспечить включение в рацион питания обучающихся на обеды салатов из порционных овощей;

4.7.обеспечить при организации питания детей доведение до сведения родителей (законных представителей) информации о проведении витаминизации третьих блюд аскорбиновой кислотой;

4.8.обеспечить упорядоченное хранение разделочного инвентаря, приближенно к месту обработки соответствующих продуктов, не допуская совместного хранения ножей для сырых и готовых продуктов;

4.9.обеспечить отбор суточных проб от всех блюд, приготовляемых на пищеблоке, включая бутерброды;

4.10.при отсутствии продуктов питания в связи с климатическими северными условиями проводить взаимозаменяемость основных пищевых продуктов, руководствуясь требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,

4.11.усилить контроль за ведением журнала по контролю за санитарным состоянием помещений школьной столовой и пищеблока.

5.Старшему воспитателю Мартьяновой О.Н.:

5.1. усилить контроль за организацией питания в дошкольных группах в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

5.2.провести инструктаж с педагогами и младшими воспитателями по вопросам организации детского питания (наличие и правильность информации для родителей в части ежедневного меню, сервировка стола, выход массы порции на одного воспитанника);

6.Методисту Сидоровой А.А.:

6.1. усилить контроль за организацией питания в начальных классах в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

6.2.провести инструктаж с педагогами по вопросам организации детского питания (сервировка стола, выход массы порции на одного обучающегося, соблюдение режима питания);

6.3.усилить контроль за ведением документации по учету питания учащихся начальных классов;

6.4.обеспечить выполнение плана работы комиссии по контролю питания в школьной столовой.

7.Классным руководителям: Киселевой Л.В. (2 класс): Чесноковой Д.М. (2 класса), Ступиной С.В. (3 класс), Соковец Л.Н.(4 А класс), Рясной Н.В. (4 Б класс) :

7.1.обеспечить организацию питания учащихся начальных классов в соответствии с графиком питания;

7.2.провести родительские собрания,тематические классные часы, беседы по привитию культуры питания, пищевых привязанностей, формированию здорового образа жизни;

7.3.привести в соответствие с требованиями документы по учету питания (завтрак), питание учащихся в ГПД (обед, полдник);

7.4.возложить персональную ответственность за предоставление табеля и ежедневных сведений о посещаемости детей медицинской сестре (по согласованию), на классных руководителей;

8.Педагогам дошкольных групп: Бобуровой Е.А., Бурихиной В.А., Власовой С.А., Гаджиевой Г.И., Ефименко Л. В., Иваник О. В., Легуте Н.М., Мирзоевой М.Ф., Осипенко Т.А., Отто Н.В., Соколовой И.В., Щеголевой О.В. ; младшим воспитателям: Асадовой Б.Х., Исаева Т.А., Латюк О.А., Марчук Т.Г., Рачок Н.И., Шурко Я.Н., Мурзабаевой Ч.А., Мамедхановой К.А., Мицик Р.Р., Кармайкиной Н.А. обеспечить организацию питания в дошкольных группах в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

9.Возложить персональную ответственность за достоверность и своевременность сдачи табелей по учету питания воспитанников дошкольных групп и учащихся начальных классов на воспитателей дошкольных групп: Бобурову Е.А., Бурихину В.А., Власову С.А., Гаджиеву Г.И., Иваник О. В., Легуту Н.М., Мирзоеву М.Ф., Осипенко Т.А., Отто Н.В., Соколову И.В., Щеголеву О.В.Мотылькову М.А., Дьяконову О.А.; учителей начальных классов: Чеснокову Д.М., Ступину С.В., Соковец Л.Н., Рясную Н.В., Киселеву Л.В..

10.Систематически на производственном совещании рассматривать вопросы по качеству организации питания.

11.Секретарю Мануйленко В.В. ознакомить с данным приказом всех заинтересованных лиц.

12.Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

О.Б.Манзюк

С приказом ознакомлены:

Алтышева О.Н.

Асадова Б.Х.

Аширова М.А.
Баранова Т.В.
Биричевская О.М.
Бобурова Е.А.
Бурихина В.А.
Власова С.А.
Гаджиева Г.И.
Гусев В.Б.
Дьяконова О.А.
Евдокимова Н.В.
Ефименко Л. В.
Иваник О. В.
Измалкова Л.А.
Исаева Т.А.
Карпенко О.С.
Кармайкина Н.А.
Киселева Л. В.
Латюк О.А.
Легута Н.М.
Мартьянова О.Н.
Марчук Т.Г.
Мирзоева М.Ф.
Мишугина С.В.
Мотылькова М.А.
Мурзабаева Ч.А.
Осипенко Т.А.
Отто Н.В.
Рахманина О.Н.
Рачок Н.И.
Романова Е.М.
Рясная Н.В.
Самойлова Г.А.
Соковец Л. Н.
Соколова И.В.
Ступина С.В.
Томашевская Л.М.

Хисамиева Р.Н.

Чеснокова Д.М.

Чикачев Д.С.

Чикачева Е.В.

Щеголева О.В.

Шепелева А.Е.

Ширкова С.С.

Шурко Я.Н