

Муниципальное казённое
общеобразовательное
учреждение «Кировский
сельский лицей»



Муниципальн шанһа олна
сурһулин учреждень
«Кировск селэнэ лицей»

359051 Республика Калмыкия, Городовиковский район, п. Лазаревский,
пер. Учительский, 15 тел: (8-847-31) 9-92-25
E-mail: kirovskayashkola@yandex.ru

**НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МКОУ «КИРОВСКИЙ СЕЛЬСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся в образовательной организации:

1. Указы Президента Российской Федерации.
2. Нормативные акты Правительства Российской Федерации.
3. Федеральные Законы.
4. Нормативные акты Республики Калмыкия:
 - нормативные акты Министерства образования и науки Республики Калмыкия.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
6. Локальные акты МКОУ «Кировского сельского лицей»:
 - Положение об организации горячего питания обучающихся в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Кировский сельский лицей»;
 - Положение о школьной столовой МКОУ «Кировский сельский лицей»;
 - Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Кировский сельский лицей»;
 - Положение об организации мониторинга горячего питания в МКОУ «Кировский сельский лицей»;
 - Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МКОУ «Кировский сельский лицей»;
 - Положение о приемочной комиссии и проведении экспертизы при приемке товаров, выполненных работ, оказанных услуг МКОУ «Кировский сельский лицей»;
 - Положение о приемочной комиссии для приемки поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта при осуществлении закупок товаров для обеспечения муниципальных нужд заказчика МКОУ «Кировский сельский лицей»;
 - Приказ № 98/1 от 31.08.2021г. «О назначении ответственных за работу с Федеральной государственной информационной системой «Меркурий»;
 - Приказ № 98/2 от 31.08.2021г. «Об организации питания и питьевого режима обучающихся в МКОУ «Кировский сельский лицей» на 2021-2022 учебный год;
 - Приказ № 98/3 от 31.08.2021г. «Об организации обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся лицей с ограниченными возможностями»;

- Приказ № 107 от 01.09.2021г. «О создании комиссии по приемке пищеблока»;
- Приказ № 108 от 01.09.2021г. «О назначении ответственного за соблюдение санитарно-гигиенических норм по организации питания»;
- Приказ № 113 от 01.09.2021г. «Об утверждении режима и соблюдении санитарных норм в школьной столовой»;
- Приказ № 114/1 от 01.09.2021г. «О контроле качества поставки молочной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков в 2021-2022 уч.г.»;
- Приказ № 114 от 01.09.2021г. « О создании Приемочной комиссии на 2021-2022 учебный год для приемки поставлено товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта при осуществлении закупок товаров для обеспечения муниципальных нужд заказчика»;
- Приказ № 125 от 01.09.2021г. «О создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2021-2022 уч.г.»
- Приказ № 129 от 01.09.2021г. «О назначении ответственного за порядком приема, хранения продуктов питания в лицее на 2021-2022 уч.г.»;
- Приказ № 157 от 01.09.2021г. «Об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных норм в пищеблоке лицея на 2021-2022 уч.г.»;
- Приказ № 103 от 01.09.2021г. «О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 уч.г.»;

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 26.08.2020г



(Утверждено)

Директор МКОУ «Кировский сельский лицей»

И.В. Гофарт

Приказ № 107 от 01.09.2020г

ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Кировский сельский лицей»
(МКОУ «Кировский сельский лицей»)

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года из числа работников организации.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.2409-08, СанПиН – 2.4.1.2660-10, сборником рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

2. Порядок формирования комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, составы которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

Председатель – представитель организации;

Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- работник хозяйственной части.

1.1. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

1.2. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

1.3. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

2. Полномочия комиссии

2.1. Бракеражная комиссия лица:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.2. Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4. Органолептическая оценка первых блюд

- 4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5. Органолептическая оценка вторых блюд

- 5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
- 5.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо

выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6. Деятельность комиссии

6.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

6.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

6.3. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

7. Заключительные положения

7.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

ОСНОВАНИЕ: Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»; ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 23 июля 2008 г. N 45 СанПиН2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся».

ПОРЯДОК

оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежесжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд,	Предел допускаемых отрицательных отклонений
--	---

напитков, г или мл	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	–
Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 200 – 300 включ.	–	10
Св. 300 – 500 включ.	3	–
Св. 500 – 1000 включ.	–	15

ПОРЯДОК

органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты,	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают

Продукция	Как оценивают
изделия и блюда из круп и макаронных изделий	отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)

Характеристики продукции	Балл и оценка
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол № 4 от 05.03.2019г



ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Кировский сельский лицей»
(МКОУ «Кировский сельский лицей»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.2. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.3. Столовая является структурным подразделением «Организатора питания» и непосредственно подчиняется соответственно руководителю организации, а также директору школы.

1.4. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, организационно-распорядительными документами «Организатора питания», настоящим положением, требованиями СанПиН.

1.5. Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом руководителя «Организатора питания» в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.6. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утверждаемыми руководителем «Организатора питания».

2. Основные задачи столовой

2.1. Организация общественного питания.

2.2. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.

2.3. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и обслуживающей деятельности столовой.

3. Основные функции столовой

3.1. Организация общественного питания.

3.2. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и культуры обслуживания посетителей.

3.3. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.

3.4. Контроль за качеством приготовления пищи, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений.

4. Права и ответственность

4.1. Столовая имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от руководителей «Организатора питания» информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и организации в целом;
- вносить предложения руководству организации по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

4.2. Заведующий столовой несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
- соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;
- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021г

№ 103

п.Лазаревский

О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год





В целях контроля за качеством приготовления пищи в столовой лицея на 2021-2022 учебный год

Приказываю:

1. Утвердить Положение «О бракеражной комиссии МКОУ «Кировский сельский лицей»
2. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Председатель комиссии: Балыкова Данара Александровна, зам.директора по ВР
- Члены комиссии:
 - Тимошевская Г.В. - завхоз
 - Шевченко И.Н. – старший повар;
 - Ревякина Т.О. – медсестра;
3. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
4. Назначить ответственной за ведением бракеражного журнала готовой кулинарной продукции медсестру Ревякину Т.О.
 - 4.1. Проводить выдачу готовой пищи только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
 - 4.2. Отмечать в журнале результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность.
5. Контроль за выполнением данного приказа возложить на председателя комиссии Балыкову Д.А. зам.директора по ВР.

Директор лицея:  И.В. Гофарт

С приказом ознакомлен:

 Д.А. Балыкова
 Г.В. Тимошевская
 Т.О. Ревякина
 И.Н. Шевченко

Приложение № 1
к приказу № 103 от 01.09.2021г
Утверждаю: _____
Директор лицея: Гофарт И.В.

**График
генеральной уборки пищеблока лицея
на 1 полугодие 2021-2022уч.г.**

месяц	День недели среда, число	Ответственный
сентябрь	1	Завхоз Тимошевская Г.В. Ст.повар Шевченко И.Н.
	8	
	15	
	22	
	29	
октябрь	6	Завхоз Тимошевская Г.В. Ст.повар Шевченко И.Н.
	13	
	20	
	27	
ноябрь	3	Завхоз Тимошевская Г.В. Ст.повар Шевченко И.Н.
	10	
	17	
	24	
декабрь	1	Завхоз Тимошевская Г.В. Ст.повар Шевченко И.Н.
	8	
	15	
	22	
	29	

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»
ПРИКАЗ

от 31 августа 2021г

№ 98/1

п. Лазаревский

**О назначении ответственных за работу
с Федеральной государственной информационной системой «Меркурий»**

В соответствии с приказом Минсельхоза от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»

Приказываю:

1. Назначить ответственной за погашение и оформление возвратных ветеринарных сопроводительных документов в ФГИС «Меркурий» (далее – Система):
 - Тимошевскую Галину Викторовну, завхоза лицея,
2. Работнику, ответственному за работу с Системой:
 - изучить инструкции по работе с Системой на официальном сайте Россельхознадзора и Управления ветеринарии РК;
 - принимать продукцию строго по электронным ветеринарным сопроводительным документам;
 - гасить и оформлять возвратные ветеринарные документы строго через Систему;
 - об изменении данных, указанных при регистрации в Системе, не позже двух дней сообщить директору МКОУ Кировский сельский лицей».
3. Секретарю ознакомить с настоящим приказом ответственного работника под подпись.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор лицея:



Гофарт И.В.

С приказом ознакомлен: Тимошевская Г.В.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021г

№ 157

п.Лазаревский

**Об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных
норм в пищеблоке лицея на 2021-2022 учебный год**

Во исполнение СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, в целях контроля санитарного состояния пищеблока лицея

Приказываю:

1. Назначить ответственной медсестру лицея Ревякину Т.О. за соблюдение санитарных норм в пищеблоке лицея.
 - 1.1. Медицинской сестре, ответственной за соблюдение санитарных норм при приготовлении пищи для детей и хранение продуктов питания, ежедневно по своему рабочему графику
 - строго следить за санитарно-эпидемиологическим режимом работы столовой;
 - в обязательном порядке присутствовать при закладке продуктов;
 - проверять прохождение медицинского освидетельствования;
 - проверять наличие дезраствора, моющих средств и порядок их использования;
 - проверять состояние рабочей одежды, наличие сменной и порядок хранения;
 - проверять сертификаты качества продуктов питания, поступающих и хранящихся в столовой;
 - проверять регулярность дезобработки от грызунов;
 - контролировать обработку и хранение посуды, ножей, разделочных досок;
 - контролировать сигнальную маркировку посуды, разделочных досок, уборочного инвентаря;
 - следить за порядком хранения скоропортящихся продуктов: яиц, масла, рыбы, мяса;
 - ежедневно проверять под роспись бракеражный журнал, журналы излишков и возврата продуктов;
 - ежедневно брать пробу еды на суточное хранение;
 - ежедневно проверять наличия контрольного блюда;
 - вести контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб;
 - вести «Журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.
2. Медсестре Ревякиной Т.О. в конце каждой четверти учебного года представлять директору лицея Служебную справку о санитарном состоянии пищеблока лицея по всем вышеперечисленным пунктам
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор лицея:  Гофарт И.В.

С приказом ознакомлена:  Ревякина Т.О.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

Приказ

от 01 сентября 2021г.

№ 129

п.Лазаревский

**«О назначении ответственного за порядком
приема, хранения продуктов питания
в лицее на 2021-2022 учебный год»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в лицее, обеспечения качества процесса питания учащихся, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13, а также усиления контроля за организацией питания в МКОУ «Кировский сельский лицей» на 2021-2022 учебный год приказываю:

1. Заведующей хозяйством Тимошевой Г.В.:

- Осуществлять контроль за специальным транспортом, доставляющим пищевые продукты в лицей (наличие санитарного паспорта на транспорт, личной медицинской книжки у водителя).
- Строго контролировать наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на склад и без них к реализации не допускать.
- Принимать продукты на склад в присутствии членов Совета по питанию.
- Не принимать на склад продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных соответственно установленным стандартам.
- Следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции.
- Нести ответственность за своевременность доставки продуктов (в соответствии с графиком завоза), точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
- Осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов со склада (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов, установленных предприятием-изготовителем и указанными на этикетке, (на таре, на потребительской упаковке, а также в удостоверении качества и безопасности)). Следить за соблюдением правил товарного соседства.
- Оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу с предоставлением информации директору лицея.
- Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН.
- Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- **Ежедневно заполнять:**
 - журнал учета температурного режима всех холодильных установок складского помещения.
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13.
 - журнал учета температурного режима и относительной влажности в помещении.
 - журнал складского учета.
 - Содержать всю документацию в строгом порядке.
 - Своевременно предоставлять поставщику заявку на продукты питания.
 - Осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продуктов питания.
 - Осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, ежедневно проводить уборку складского помещения.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор лицея:  И.В. Гофарт

С приказом ознакомлена:  Г.В. Тимошевая

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021г

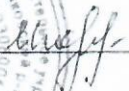
№ 125

п.Лазаревский

О создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2021-2022 уч.году

Для обеспечения контроля за качеством приготовления пищи в школьной столовой МКОУ «Кировский сельский лицей», соблюдения санитарно-гигиенических норм, правил организации работы горячего питания обучающихся на 2021-2022 учебный год Приказываю:

1. Утвердить Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МКОУ «Кировский сельский лицей»
2. Создать родительский комитет по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся на 2021-2022 учебный год в следующем составе:
 - Председатель комиссии: Балыкова Д.А. – зам.дир. по ВР, ответственная за питание
 - Члены комиссии:
 - Немяшева Д.А. – председатель ПК лицея, член комиссии;
 - Песестова Е.П. – социальный педагог, член комиссии
 - Ревякина Т.О. – медсестра лицея, член комиссии.
 - Халилова Н.М. – член родительского комитета от 1-4 кл. член комиссии;
 - Васильева С.Н. – член родительского комитета от 5-11 кл., член комиссии;
 - Карягина Н.В. – член родительского комитета 5-11 кл.
3. Комиссии регулярно (не реже 1 раза в месяц) осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, качество проверяемых блюд для питания у учащихся (горячих завтраков, обед).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на председателя комиссии зам.директора по ВР Балыкову Д.А.

Директор лицея:  Гофарт И.В.

С приказом ознакомлен:  Балыкова Д.А.  Песестова Е.П.
 Ревякина Т.О.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021г

№ 114

п.Лазаревский

О создании Приемочной комиссии на 2021-2022 учебный год для приемки поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта при осуществлении закупок товаров для обеспечения муниципальных нужд заказчика.

В соответствии с ч. 6 ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) и в целях обеспечения приемки поставленных товаров, результатов отдельного этапа исполнения контракта при осуществлении закупок товаров для обеспечения муниципальных нужд,

Приказываю:

1. Создать Приемочную комиссию, для приемки поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта при осуществлении закупок товаров, для обеспечения муниципальных нужд заказчика – МКОУ «Кировский сельский лицей» (далее – Приемочная комиссия) в количестве 5 человек.

1.1. Председатель комиссии - заместитель директора по ВР Балыкова Д.А.;

1.2. Секретарь комиссии - социальный педагог Песестова Е.П.;

Члены комиссии:

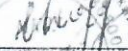
1.3. Завхоз – Тимошевская Галина Викторовна

1.4. Медсестра - Ревякина Татьяна Оттовна

1.5. Ст.повар - Шевченко Ирина Николаевна

2. Комиссии руководствоваться Положением о приемочной комиссии для приемки поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта при осуществлении закупок товаров для обеспечения муниципальных нужд заказчика.

3. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор лицея:  И.В. Гофарт


С приказом ознакомлен:

 Д.А. Балыкова

 Е.П. Песестова

 Г.В. Тимошевская

 Т.О. Ревякина

 И.Н. Шевченко

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021г

№ 114/1

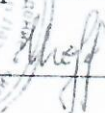
п.Лазаревский




О контроле качества поставки молочной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков в 2021-2022уч.г

В соответствии с требованиями о проведении контроля ст. 11 и 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 28.11.2015; далее — Федеральный закон № 52-ФЗ) и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее — СП 1.1.1058-01), в исполнении письма Министерства образования и науки Республики Калмыкия от 23.08. 2019 года № 2530 «Об усилении контроля за поставкой молочной продукции», в целях предупреждения использования фальсифицированной молочной продукции, контроле качества поставки молочной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков в 2021-2022уч.г. усиления контроля в отношении закупок молочной продукции для МКОУ «Кировский сельский лицей» с использованием системы ГИС ЗПП, которая размещена на сайте Управления Роспотребнадзора по Республике Калмыкия, для улучшения питания учащихся с 1-11 классы в 2021-2022 учебном году

Приказываю:

1. Назначить завхоза Тимошевскую Г.В. ответственной за контролем качества поставки молочной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков
- 1.1. Тимошевской Г.В. вести контроль:
 - за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую лицея;
 - наличие соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов;
 - документов ветеринарно-санитарной экспертизы;
 - документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации;
 - их сохранность до окончания использования сельскохозяйственной продукции;
 - ведение «Журнала бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья»;
 - за поставкой молочной продукции в части выявления фальсифицированной молочной продукции и недобросовестных поставщиков;
 - за заключением госконтрактов на поставку молочной продукции;
 - заключения контрактов, предусматривающую проведение промежуточных лабораторных исследований на фальсификацию поставляемой молочной продукции при ее поставке в учреждение;
 - за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования».
2. Ответственность за осуществление правильности закладки продуктов и приготовлением готовой пищи возложить на старшего повара Шевченко И.Н.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор лицея:  Гофарт И.В.

С приказом ознакомлен:  Балыкова Д.А.  Тимошевская Г.В.
 Шевченко И.Н.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021г

№ 113

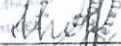
п.Лазаревский

Об утверждении режима и соблюдении санитарных норм в школьной столовой

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКОУ «Кировский сельский лицей», руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08

приказываю:

1. Утвердить график приема пищи в школьной столовой на 2021-2022 учебный год (Приложение 1)
2. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой (Приложение 2).
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на старшего повара школы Шевченко И.Н.:
 - 3.1. ст. повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 3.3. закладку продуктов производить с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии (Тимошевской Г.В., Ревякиной Т.О)
 - 3.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - 3.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 3.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
 - 3.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации лицея и только в специальной одежде;
 - 3.11. неукоснительно выполнять санитарные правила норм СанПиНа 2.4.5.2409-08;
 - 3.12. соблюдать личную гигиену персонала пищеблока;
 - 3.13. соблюдать требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
4. Возложить на ст.повара Шевченко И.Н.. ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор лицея:  И.В. Гофарт

С приказом ознакомлены:  Г.В. Тимошевская  Т.О. Ревякина
 И.Н. Шевченко

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021г

№ 108

п.Лазаревский

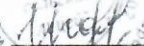
О назначении ответственного за соблюдение санитарно-гигиенических норм по организации питания

В соответствии с требованиями о проведении контроля ст. 11 и 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 28.11.2015; далее — Федеральный закон № 52-ФЗ) и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее — СП 1.1.1058-01), в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», в целях соблюдения санитарно-гигиенических норм по организации питания в лицее приказываю:

1. Назначить ответственной за соблюдение санитарно – гигиенических норм по организации питания медицинскую сестру Ревякину Татьяну Оттовну и вменить в обязанности:

- проводить инструктажи сотрудников лицея по вопросам соблюдения санитарных правил;
- проводить проверки на знание и соблюдение сотрудниками лицея санитарных правил;
- вести всю необходимую документацию;
- выполнять в установленные сроки предписания уполномоченных проверяющих органов;
- предоставлять отчеты руководителю лицея о контроле за соблюдением санитарных норм и правил;
- ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением в Журнал «Здоровья»;
- витаминизацию блюд, регистрацию в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»;
- контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья с осуществлением подсчета и сравнением со среднесуточными нормами питания 1 раз в 10 дней;
- контроль за ведением бракеражных журналов сырой и готовой продукции, за соблюдением технологического процесса. Отбором суточных проб от каждой партии приготовленных блюд за трое суток;
- контроль проведения генеральных и текущих уборок пищеблока с соблюдением инструкций использования дез.средств;
- проводить инструктажи и проверки по разведению и использованию дез.средств в пищеблоке.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор лицея:  И.В. Гофарт

С приказом ознакомлена:  Т.О. Ревякина

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2021г

№ 107

п.Лазаревский

О создании комиссии по приемке пищеблока

В связи с началом нового 2021- 2022 учебного года
приказываю:

1. Назначить комиссию по проверке технического состояния холодильного и технического оборудования пищеблока в следующем составе:
Председатель комиссии: Балыкова Д.А. – зам.директора по ВР.
Члены комиссии:
Шевченко И.Н. – старший повар;
Тимошевская Г.В. – завхоз;
Ревакина Т.О. – медсестра.
2. Комиссии проводить проверку технического состояния холодильного и технического оборудования пищеблока 1 раз в четверть.
3. Акты проверки представлять на утверждение директору лицея.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор лицея:



И.В. Гофарт И.В. Гофарт

С приказом ознакомлен : _____ Д.А. Балыкова

И.Н. Шевченко И.Н. Шевченко

Г.В. Тимошевская Г.В. Тимошевская

Т.О. Ревакина Т.О. Ревакина

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»

ПРИКАЗ

от 31 августа 2021г

№ 98/3

п. Лазаревский

«Об организации обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья»

В соответствии с Постановлением Главы Городовиковского районного муниципального образования Республики Калмыкия от 23 марта 2020г. № 74 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Городовиковского района Республики Калмыкия», в соответствии с федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации», в целях социальной поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,

п р и к а з ы в а ю :

1. Руководствоваться утвержденным Порядком Городовиковского районного муниципального образования Республики Калмыкия от 23 марта 2020г. № 74 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Городовиковского района Республики Калмыкия»
2. Назначить ответственной зам. директора по ВР Балыкову Д.А.:
 - за сбор пакета документов для предоставления двухразового питания обучающимся с ОВЗ в течении учебного года при очной форме обучения в дни фактического посещения ими лица;
 - за обеспечение информирования родителей (законных представителей) о порядке, и условиях предоставления бесплатного двухразового питания;
 - прием документы, указанные в пункте 3.5. «Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Городовиковского района Республики Калмыкия», формирование пакета документов и обеспечение их хранения;
 - за формирование списков детей на организацию бесплатного двухразового питания (Приложение № 1);
 - подготовить образцы заявлений на предоставление ежедневного бесплатного двухразового питания;
 - пригласить родителей (законных представителей) обучающийся с ОВЗ для ознакомления с предоставлением ежедневного бесплатного двухразового питания детям с ОВЗ, а также с необходимостью подачи заявления о предоставлении бесплатного питания на учебный год.
3. Назначить ответственной завхоза Тимошевскую Г.В.:
 - обеспечивать ежедневным бесплатным двухразовым питанием детей с ОВЗ;
 - осуществлять ежедневный учёт обучающихся с ОВЗ, получающих бесплатное двухразовое питание, и составлять таблицу ежедневного учёта данной категории обучающихся, получающих бесплатное двухразовое питание согласно списка лица;
 - ежемесячно предоставлять отчёт о фактических расходах, на бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ директору лица, а также в бухгалтерию УГ ГРМО РК до 05-го числа каждого месяца.
4. Контроль за выполнением распоряжения оставляю за собой.

Директор лицея:

И.В. Гофарт

С приказом ознакомлены:

Д.А. Балыкова

Г.В. Тимошевская

**Список детей МКОУ «Кировский сельский лицей»
для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья**

№ п/п	Ф.И.О.	класс
1.	Мамедова Эсра Олимовна	7а кл.
2.	Мельник Михаил Сергеевич	9кл

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Кировский сельский лицей»**

ПРИКАЗ

от 31 августа 2021г

№ 98/2

п.Лазаревский

«Об организации питания и питьевого режима обучающихся в МКОУ «Кировский сельский лицей» на 2021-2022 учебный год»

Во исполнение приказа Управления образования Городовиковского РМО РК от № 223 от 27.08.2021г «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях на 2021-2022 учебный год», в целях усиления работы по охране и укреплению здоровья, организации горячего питания, питьевого режима, социальной защиты, формирования культуры здорового питания, организации дополнительного питания учащихся МКОУ «Кировский сельский лицей»

приказываю:

1. Зам.директора по ВР Балыковой Д.А:

1.1. Организовать питание обучающихся с 2 сентября 2021 года в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», согласно утвержденного и согласованного в установленном порядке примерного десятидневного меню.

1.2. Организовать бесплатным горячим питанием учащихся 1-4 классов, в размере – 103,54 рублей.

1.3. Организовать горячим питанием обучающихся 5-11 классов за счет средств родителей (законных представителей) в размере – 60 рублей с учетом мотивированного мнения Совета родительского комитета лицея.

1.4. Организовать бесплатным горячим питанием детей с ограниченными возможностями здоровья в размере – 64 рубля.

1.5. Предусмотреть минимизацию контактов обучающихся во время приема пищи в столовой.

1.6. Утвердить график питания обучающихся 1-4 кл., 5-11 кл. (приложение № 1).

1.7. Разработать НПА об организации горячего питания в учреждении. Разместить на сайте учреждения меню для 1-4-х и 5-11-х классов, утвержденное Роспотребнадзором.

1.8. Обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся начальных классов.

2. Назначить завхоза Тимошевскую Г.В. ответственной за организацию питания и предоставления отчетности по организации горячего питания, с предоставлением копий приказов в Управление образования ГРМО РК.

2.1. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещение для приема пищи.

2.2. Организовать работу сотрудников пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.

2.3. Обеспечить обучающихся питанием на сумму не более установленной (приложение 2).

2.4. Произвести работу по заключению договоров на поставку продуктов питания в соответствии с федеральным законом 44-ФЗ от 05.04.2003г.

2.5. Предоставить до 5 сентября 2021 года в Управление образования ГРМО РК информацию о количестве обучающихся, имеющих право на получение льготы при оплате за питание и право на бесплатное питание.

2.6. Организовать эффективную работу по контролю качества поступающих в учреждение продуктов питания, исключая поставку фальсифицированной продукции

2.6.1. Утвердить план по руководству и контролю за организацией питания школьников (приложение 3).

2.6.2. Утвердить Программу Производственного контроля за качеством и безопасностью приготовления блюд (Приложение 4).

2.7. В срок 2-го числа месяца следующего за отчетным предоставлять в бухгалтерию таблицы учета посещения учащихся вместе с меню на списание продуктов, накладные на поставленные продукты питания за месяц, отчет по форме согласно приложения 3.

2.8. Не допускать нецелевого использования денежных средств, выделенных на питание учащихся.

3. Организовать питьевой режим в лицее в следующей форме: бутилированная вода ёмкостью 19 литров с использованием установок с дозированным розливом бутилированной воды в учебных кабинетах, закрепленных за классами, в обеденном зале лицея.

3.1. Классным руководителям 1 – 11 классам обеспечить достаточным количеством чистой посуды – одноразовыми стаканами; контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

3.2. При использовании установок с дозированным розливом бутилированной воды предусматривать замену ёмкости по мере необходимости.

3.3. Назначить ответственными за питьевой режим, контроль качества питьевого режима обучающихся лица медицинскую сестру Ревякину Татьяну Оттовну и завхоза Тимошевскую Галину Викторовну.

3.4. Завхозу лицея Тимошевской Галине Викторовне:

- заключить договор на поставку бутилированной воды с документами, подтверждающими качество, происхождение и безопасность;
- организовывать своевременную замену ёмкостей с бутилированной водой.

4. Ответственной за организацию питания зам. директора по ВР Бальковой Д.А. :

4.1. Вносить предложения администрации лицея по вопросам улучшения обслуживания обучающихся питанием .

4.2. Организовать просветительную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.3. Привлекать родительскую общественность к контролю за обеспечением качества питания обучающихся.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



[Handwritten signature]

И.В. Гофарт

С приказом ознакомлен:

[Signature] Д.А. Балькова
[Signature] Г.В. Тимошевская
[Signature] Т.О. Ревякина

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к приказу МКОУ «Кировский
сельский лицей»
от 31.08.2021г № 98/2

График перемен и питания обучающихся
на период с 01.09.2021 по 31.05.2022 гг.

Расписание занятий	Горячее питание
1 урок 8:30 – 9:10	
2 урок 9:20 – 10:00	1 этап - 1-2 класс 10:00 – 10:20
3 урок 10:20 – 11:00	2 этап – 3а-3б-4 класс 11:00 – 11:20
4 урок 11:20 – 12:00	3 этап – 5 -11 класс 12:00 – 12:20
5 урок 12:20 – 13:00	
6 урок 13:10 – 13:50	
7 урок 14:00 – 14:40	

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к приказу МКОУ «Кировский
сельский лицей»
от 31.08.2021г № 98/2

Стоимость горячего питания

1. Стоимость горячего питания обучающихся возрастной категории от 7 до 10 лет (включительно) (1 – 4 классы) в общеобразовательных учреждениях управления образования ГРМО РК определяется согласно Письма Министерства образования и науки РК от 01.09.2020г №008/ГС-01- 22 2094.

2. Стоимость горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях УО ГРМО РК, организующих питание самостоятельно, определяется согласно стоимости продовольственного сырья и пищевых продуктов, сложившихся за фактический день, но не должна превышать в среднем за месяц 60 рублей в день.

3. Среднемесячная стоимость горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья за счет средств из муниципального бюджета составляет согласно Постановления АГРМО РК – 64 рубля.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к приказу МКОУ «Кировский
сельский лицей»
от 31.08.2021г № 98/2

План
по руководству и контролю за организацией питания школьников
в МКОУ «Кировский сельский лицей»
на 2021-22 учебный год

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	август	Завхоз
2	Проверка исполнения графика дежурства классов и учителей по столовой	1 раз в неделю	Зам. дир. по ВР
3	Контроль соответствия рациона питания меню	1 раз в неделю	Зам. дир. по ВР
4	Контроль санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медсестра
5	Контроль соблюдения графика работы столовой, графика питания	Ежедневно	Завхоз, Зам. дир. по ВР
6	Контроль качества сырой и готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия
7	Проверка и наличие санитарных книжек сотрудников пи-	Август	Медсестра
8	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	Кл. руководители
9	Контроль организации льготного питания обучающихся	Ежедневно	Соц.педагог
10	Контроль веса выдаваемых блюд.	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия
11	Мониторинг горячего питания	Октябрь	Завхоз, Учредители
12	Анализ финансово-хозяйственной деятельности пищеблока, столовой и мероприятия по дальнейшему развитию деятельности	Апрель -май	Завхоз Директор лицея
13	Повышение квалификации кадров, ответственных за организацию питания в лицее: повара, завхоз, ответственный за организацию питания	В теч. года	Директор
14	Проведение производственного контроля	В теч. года	Завхоз
15	Бракераж готовой продукции.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
16	Контроль витаминизации питания.	1 раз в четверть	Бракеражная комиссия
17	Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования.	2 раза в месяц	Бракеражная комиссия, завхоз
18	Целевое использование продуктов питания и готовой продукции	1 раз в месяц	родительский комитет, директор
19	Контроль за организацией работы с родителями по вопросам организации рационального питания детей	На родительских собраниях	Зам. директора по ВР, классные руководители, родительский комитет
20	Контроль за организацией просветительской работы по пропаганде здорового питания среди детей и их родителей	Декабрь, май	Зам. директора по

21	Мониторинг результативности организации питания обучающихся: - охват обучающихся горячим питанием; - удовлетворенность качеством питания	Ежемесячно Декабрь, май	Зам. дир. по ВР Кл. руководители
22	Проверка рабочего состояния оборудования школьной сто-	1 раз в неделю	Завхоз
23	Контроль закладки и выхода готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия
24	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Завхоз, медсестра
25	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств в столовой	1 раз в неделю	Завхоз

Утверждаю: _____ И.В. Гофарт
Директор МКОУ «Кировский сельский лицей»

Приложение № 4
к приказу № 98/2 от 31.08.2021г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

За качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации и организуемых питанием детей

МКОУ «Кировский сельский лицей»

1. Перечень нормативной документации в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 12.06.2000г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред.от28.12.2010г).
- Федеральный закон от 02.01.2002г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред.от19.07.2011г).
- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья» Минздрав России СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями №31 от31 марта2011г.
- Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» Минздрав России СП 2.3.2.1078-01 с изменениями и дополнениями №1,13,14,22.
- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул".
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, в учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».
- СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№	Раздел программы производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Должность	Примечание
1	За наличие официально изданных санитарных правил и других документов в соответствии с осуществляемой деятельностью	Зам. дир. по ВР	
2	За осуществление лабораторных исследований	Зам. дир. по ВР Медсестра	
3	За организацию проведения медицинских осмотров, профессиональную и гигиеническую подготовку, аттестацию должностных лиц	Медсестра	

4	За наличие товаросопровождающих документов, сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, удостоверений качества, ветеринарных свидетельств (справки) на поступающие продукты	Завхоз Старший повар	
5	Своевременное информирование органов местного управления учреждений гос-ной службы об аварийных ситуациях	Руководитель	
6	Контроль за выполнением Санитарно-эпидемиологических мероприятий	Зам. дир. по ВР Завхоз Медсестра	

3. Перечень фактов и объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходимы лабораторные исследования:

Объект исследования	Кол-во проб	Определяемые показатели	Кратность исследований	Исполнитель	Ответственный
Горячие блюда	2	Микробиологические показатели СП 2.3.2.1078-01	1 раз в смену	ФФБУЗ»Центр гигиены и эпидемиологии» Республики Калмыкия в Яшалтинском районе	Медсестра
Калорийность	3-4	Методические указания 4237-86	1 раз в смену	ФФБУЗ»Центр гигиены и эпидемиологии» Республики Калмыкия в Яшалтинском районе	Медсестра
Смывы	10	БГКП	1 раз в смену	ФФБУЗ»Центр гигиены и эпидемиологии» Республики Калмыкия в Яшалтинском районе	Медсестра
Витаминизация	1	ГОСТ 7047	1 раз в смену	ФФБУЗ»Центр гигиены и эпидемиологии» Республики Калмыкия в Яшалтинском районе	Медсестра

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

Ф.И.О.	Должность
Немяшева Динара Ахмедовна	Кл. руководитель
Цих Людмила Сергеевна	Кл. руководитель
Дуюнова Татьяна Александровна	Кл. руководитель
Михайлова Татьяна Петровна	Кл. руководитель
Хоктина Светлана Вячеславовна	Кл. руководитель
Мишкина Болха Александровна	Кл. руководитель
Бадминова Айс Станиславовна	Кл. руководитель

Литвинова Фаина Викторовна	Кл. руководитель
Песестова Елена Петровна	Кл. руководитель
Карпенко Ольга Николаевна	Кл. руководитель
Болдырева Анастасия Александровна	Кл. руководитель
Беликова Екатерина Юрьевна	Кл. руководитель
Химочкина Татьяна Ивановна	Кл. руководитель
Балькова Данара Александровна	Зам. дир. по ВР
Тимошевская Галина Викторовна	Завхоз
Шевченко Ирина Николаевна	Старший повар
Назаренко Анна Валериевна	Повар
Травина Татьяна Федоровна	УСП
Бадмаева Наталья Петровна	УСП

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

- график проведения генеральных уборок и дезинфекции;
- график на вывоз мусора;
- договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации.

6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю:

- протоколы испытаний с заключениями по результатам лабораторных исследований;
- личные медицинские книжки с результатами медосмотров;
- бракеражный журнал;
- журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания;
- товаросопроводительные документы, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, удостоверения качеств, ветеринарные свидетельства (справки) на поступающие пищевые продукты.