

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение Новокаменская средняя
общеобразовательная школа
(МБОУ Новокаменская СОШ)
Школьная ул., д. 36, с. Новокаменка,
Ташлинский район, Оренбургская область, 461184
Тел./ 8(35347)2-35-57
e-mail: sh_novokamenka@mail.ru; sh21.tashla-obr.ru
ОКПО 36382684; ОГРН 1025603183539;
ИНН/КПП 5648006636/564801001

29.08.2022 № 200

ВЫПИСКА из ПРИКАЗА
Об организации питания в
МБОУ Новокаменская СОШ в
2022/2023 учебном году

Во исполнение приказа министерства образования Оренбургской области от 27.07.2022 № 01-21/946 «Об организованном начале 2022/2023 учебного года в общеобразовательных организациях Оренбургской области», на основании приказа МУУО № 238 от 12.08.2022 г., в целях обеспечения безопасных условий деятельности МБОУ Новокаменская СОШ в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), обязательных требований санитарно-эпидемиологических правил 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)», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16., с целью эффективной организации горячего питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание (завтрак) обучающихся 5-10 классов на сумму 16 рублей 00 копеек (8 рублей - из средств регионального бюджета и 8 рублей из средств местного бюджета).
Отв. Добросоцкий В.В., Чикунова З.В., классные руководители
2. Организовать горячее питание (завтрак) обучающихся 1-4 классов на сумму 57 рублей 10 копеек.
Отв. Добросоцкий В.В., Чикунова З.В., классные руководители
3. Организовать горячее питание (обед) обучающихся 1-10 классов за счёт родительской платы.
Отв. Добросоцкий В.В., Чикунова З.В., классные руководители

4. Организовать горячее питание для детей с ОВЗ на сумму 65 (шестьдесят пять) рублей 00 копеек.
5. Утвердить меню горячего завтрака (1-4 классы) (приложение № 1)
6. Утвердить меню горячего завтрака (5-11 классы) (приложение № 2)
7. Утвердить меню горячего обеда (1-11 классы) (приложение № 3)
8. Утвердить меню пришкольного интерната в МБОУ Новокаменская СОШ (приложение № 4).
9. Утвердить меню для детей с ОВЗ (приложение № 5).
10. Школьную столовую посещать всем обучающимся школы по графику:

завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-4	10:30 – 10:50	1-10	12:30-12:50
5-10	11:30 – 11:50		
Дети с ОВЗ	10:30 - 10:50	4,6	12:30 - 12:50

11. Классным руководителям сопровождать обучающихся в столовую и обратно, организовать 100% посещение столовой.
12. Утвердить развод (схему) обучающихся в школьной столовой. (приложение № 6). Классным руководителям ознакомить обучающихся под подпись с указанной схемой и сдать скан – копии Чикуновой З.В. (в папку по организации питания в школе).
13. Назначить ответственным за мытьё рук обучающихся перед приёмом пищи классных руководителей 1-10 классов.
14. Помощнику повара Бозовой Л.В. накрывать столы для питания обучающихся согласно графику питания и присутствовать в столовой во время приёма пищи обучающимися и отвечать за порядок.
15. Ответственным за организацию питания назначить заведующего хозяйством школы Добросоцкого В.В., старшего воспитателя Чикунову З.В.
16. Организовать работу поваров Бутузовой Н.А. и Катюхиной Т.Г. следующим образом:
 - время работы повара Бутузовой Н.А. с 8:30 до 15:00 (понедельник – пятница), с 9:00 до 12:30 (суббота);
 - время работы повара Катюхиной Т.Г. - с 7:30 до 8:30, с 11:00 до 15:00, с 19:00 до 20:00 (понедельник – пятница).
14. Организовать работу помощника повара Бозовой Л.В. следующим образом:
 - время работы с 9:30 до 13:30 (понедельник), с 10:00 до 13:30 (вторник - пятница).
15. Возложить ответственность на Бутузову Н.А. по приготовлению пищи для учащихся школы, на Катюхину Т.Г. - по приготовлению пищи для обучающихся, проживающих в интернате согласно меню, утверждённого директором.
16. Поварам Бутузовой Н.А., Катюхиной Т.Г. строго соблюдать должностную инструкцию повара, содержать пищеблок, кладовки,

морозильные камеры и холодильник, погреб и погребку в чистоте и порядке по требованию СанПиНа (2.4.2.2821-10) Возложить материальную ответственность за всё имущество, находящееся на пищеблоке, в кладовках, в погребе на поваров Катюхину Т.Г., Бутузову Н.А.

17. Поварам не допускать на кухню посторонних лиц (все кроме поваров и проверяющих, директора школы).

18. Утвердить журналы и ответственных за их ведение по организации питания:

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд –
отв. Бутузова Н.А.;

- журнал учёта неисправности технологического и холодильного оборудования – отв. Бутузова Н.А.;

- журнал здоровья – отв. Чикунова З.В.

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции – отв. Бутузова Н.А.;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования – отв. Катюхина Т.Г.

19. Поварам регулярно вести все журналы согласно требованиям Роспотребнадзора и ежедневно их заполнять.

20. Поварам Бутузовой Н.А., Катюхиной Т.Г., помощнику повара Бозовой Л.В. на рабочем месте находиться в маске, в перчатках, в халате (в фартуке). Менять перчатки и маску каждые 3 часа.

21. Всем классным руководителям вести учёт посещаемости столовой обучающимися ежедневно с отметкой в журнале посещаемости столовой.

Отв. Чикунова З.В., классные руководители

22. Назначить ответственным за проведение производственного контроля в школе Чикунову З.В.

23. Поварам Бутузовой Н.А., Катюхиной Т.Г. ежедневно после приёма пищи обучающимися обработать посуду хлорными таблетками «Хлорэксель» и производить соответствующие записи обработки в специальном журнале.

24. Уборщику служебных помещений Тарахтиенко И.С. ежедневно после приёма пищи обучающимися обработать столовую хлорными таблетками «Хлорэксель» и производить соответствующие записи обработки в специальном журнале.

25. Чикуновой З.В. и классным руководителям провести разъяснительную работу с родителями по вопросу организации дополнительного питания учащихся и внести решения по данному вопросу в протоколы общешкольного и классных родительских собраний.

26. Создать комиссию по проверке организации питания в составе:
- председатель комиссии - Катюхина Т.Г.- председатель родительского комитета школы;
 - члены комиссии: Чикунова З.В. – старший воспитатель; Елина М.С. – родитель.
27. Комиссии проводить проверку питания ежемесячно, составлять соответствующий акт и сдавать на проверку директору школы.
отв. Чикунова З.В.
28. Назначить бракеражную комиссию в составе поваров: Бутузовой Н.А., Катюхиной Т.Г., старшего воспитателя Чикуновой З.В.
29. Бракеражной комиссии: Бутузовой Н.А., Чикуновой З.В., Катюхиной Т.Г., за 15 минут до подачи пищи обучающимся проводить пробу и отмечать в соответствующем журнале.
30. Поварам строго соблюдать должностную инструкцию повара и своевременно проходить медицинский осмотр.
31. Ежедневно вывешивать меню в столовой на стенде, на школьном сайте и в разделе FOOD? утверждённое директором школы.
Отв. Чикунова З.В.
32. Поварам хранить суточную пробу в течение 48 часов в плотно закручивающихся, стерилизованных и промаркированных банках.
33. Вести журнал здоровья работников и контроля за питанием медицинским работником.
Отв. Чикунова З.В.
34. Поварам:
- хранить продукты в герметично закрываемой посуде;
 - содержать складские помещения холодильники, погреба в хорошем состоянии;
Отв. Добросоцкий В.В., Бутузова Н.А., Катюхина Т.Г.
 - использовать весы для готовой продукции;
Отв. Добросоцкий В.В., Бутузова Н.А., Катюхина Т.Г.
 - промаркировать кухонную посуду, ножи, разделочные столы и доски;
Отв. Добросоцкий В.В., Бутузова Н.А., Катюхина Т.Г.
 - выставлять ежедневно на отдельном столе в обеденном зале контрольные блюда.
Отв. Бутузова Н.А., Катюхина Т.Г.
35. Повара, надев свою рабочую одежду, не имеют право выходить из кухни. Входить на кухню без специальной одежды посторонним запрещается (повар, ответственный по питанию, директор, завхоз)
36. Вывесить над электроплитой памятку о правильной эксплуатации электрооборудования, над раковиной - памятка об использовании моющих и дезинфицирующих средств, под розетками и выключателями надпись 220В.
Отв. Бутузова Н.А., Катюхина Т.Г.

37. Содержать электрическую плиту в чистоте, около плиты должны лежать резиновые коврики.

38. Посуда должна быть чистой, хранить в вертикальном положении, ложки ручкой вверх, бокалы перевернуты, чтобы не было сколов, еженедельно проводить дезинфекцию всей посуды.

Отв. Бутузова Н.А., Катюхина Т.Г.

39. Поварам следить за температурным режимом в холодильниках (до + 5) в морозильнике (-16, до -18), в каждом холодильнике должен быть термометр. Рыбные и мясные блюда в холодильнике размещать так, чтобы они не касались (заворачивать в 2-3 пакета, чтобы не было запаха).

Отв. Бутузова Н.А., Катюхина Т.Г.

40. Организацию исполнения настоящего приказа возложить на старшего воспитателя Чикунову З.В.

41. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

42. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

Директор



М.Б.Бутузова