

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Нивовская средняя общеобразовательная школа»  
Раздольненского района Республики Крым  
(МБОУ «Нивовская школа»)

296208, Россия, Республика Крым, Раздольненский район, село Нива, ул. Школьная, дом 1.

E-mail: [niva-school@razdolnoe.rk.gov.ru](mailto:niva-school@razdolnoe.rk.gov.ru)

тел. +7(365-53)94-510 Код ОГРН 1149102169842 ИНН 9106006760 КПП 910601001

## ПРИКАЗ

24.08.2023

с.Нива

№ 142

### О назначении ответственного за прием, хранение и выдачу продуктов питания в 2023-2024 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года. Законом Республики Крым от 06.07.2015 года № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», нормативными правовыми документами Администрации Раздольненского района Республики Крым, методическими рекомендациями МР 2.4. 0179 20 «По организации питания обучающихся образовательных организаций», методическими рекомендациями МР 2.4. 0180 -20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях», в связи с организацией горячего питания в школе на должном уровне и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, улучшения рациона питания и укрепления здоровья обучающихся школы, сохранения жизни детей,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции в 2023-2024 учебном кладовщика школы Ярмлюк Татьяну Анатольевну и повара школы Кобелеву Инну Валентиновну.
2. Бракеражной комиссии вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
3. Кладовщику школы Ярмлюк Татьяне Анатольевне:
  - 3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в таре производителя (поставщика).
  - 3.2. Кладовщику осуществлять входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).
  - 3.3. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Ответственность за контроль возлагается на кладовщика.
  - 3.4. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
  - 3.5. Кладовщику складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения температуры воздуха, влажности воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.



- 3.6. Провести все расчёты согласно существующим нормам, организовать выполнение всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
- 3.7. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах соответствовать *методическим рекомендациям МР 2.4. 0179 - 20 по организации питания обучающихся образовательных организаций.*
4. Возложить ответственность на кладовщика школы Ярмлюк Татьяну Анатольевну за:
  - 4.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов детям;
  - 4.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца;
  - 4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 4.4. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 4.5. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - 4.6. обеспечение безопасности качества питьевой воды;
  - 4.7. ежемесячное предоставление отчетов по питанию.
  - 4.8. осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН - постоянно.
  - 4.9. приём мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии повара.
  - 4.10. продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня - постоянно.
  - 4.11. строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях - постоянно.
5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Кобелеву Инну Валентиновну за:
  - 5.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 5.2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 5.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 5.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 5.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 5.6. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 5.7. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).
  - 5.8. за использование средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток в условиях распространения новой коронавирусной инфекции СОУГО - 2019. При этом смена одноразовых масок должна проводиться не реже 1 раза в 3 часа;
6. Возложить ответственность на завхоза школы Ярмлюк Татьяну Анатольевну за:
  - 6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования (*методические рекомендации МР 2.4. 0179 - 20 по организации питания обучающихся образовательных организаций раздел 3 п.3.4;3.5*), оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами (в условиях новой коронавирусной инфекции «СОУГО-19» «санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.46 3598 - 20» раздел 2 п.2.3.);
  - 6.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 6.3. работу с поставщиками продуктов.
  - 6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
7. Возложить ответственность на классных руководителей 1-11 классов за:
  - 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
  - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи (в условиях

новой коронавирусной инфекции «СОУЮ- 19» «санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.46 3598 -20»раздел 2 п.2.3.);

7.3.формирование навыков поведения в столовой и правил этикета.

8.Секретарю-машинистке школы Карпюк Г.Л. довести содержание настоящего приказа до сведения под подпись

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора МБОУ «Ниврвская школа»:

С.М.Османов

С приказом ознакомлены:

Ярмолюк Т.А

Кобелева И.В

Карпюк Г.Л.