

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТОМСКА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА "ОТКРЫТИЕ"

ПРИКАЗ

30.08.2024 г.

161-о

**О назначении ответственного  
за питание учащихся в МАОУ школа "Открытие"**

С целью организации питания учащихся МАОУ школа "Открытие"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Бянкину Татьяну Ивановну, учителя начальных классов, ответственным за организацию питания учащихся, в том числе учащихся отдельных категорий и учащихся с ограниченными возможностями здоровья.
2. Бянкиной Татьяне Ивановне ответственной за организацию питания учащихся:
  - 2.1. Организовать прием заявлений от родителей (законных представителей) на предоставление бесплатного питания учащимся являющимися лицами льготных категорий граждан или имеющими статус учащихся ОВЗ.
  - 2.2. Организовать взаимодействие с районными ОГКУ ЦСПН, с целью выявления детей, нуждающихся в бесплатном питании.
  - 2.3. Своевременно готовить проекты приказов о формировании списка отдельных категорий, обучающихся и учащихся с ОВЗ МАОУ школы "Открытие", нуждающихся в бесплатном питании.
  - 2.4. Своевременно предоставлять отчеты об использовании денежных средств в МБУ ЦБ по обслуживанию общеобразовательных учреждений г. Томска.
  - 2.5. Сверять еженедельно меню на предоставление питания различным категориям учащихся на соответствие меню являющимися приложениями к заключенному договору на организацию питания.
  - 2.6. Своевременно предоставлять еженедельное меню в электронном виде Амельченко Константину Владимировичу, заместителю директора по информатизации, для размещения на официальном сайте МАОУ школа "Открытие".
  - 2.7. Ежедневно контролировать работников ООО "Лира" участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала пищеблока на использовании в работе средств индивидуальной защиты органов дыхания и перчаток.
  - 2.8. Ежедневно контролировать соблюдение графика питания учащихся.
  - 2.9. Ежедневно контролировать своевременное накрывание столов работниками ООО "Лира" 1-4 классов в целях недопущения остывания пищи.

2.10. Ежедневно выборочно контролировать выход готовых блюд в соответствии с меню.

2.11. Ежедневно контролировать соответствие блюд дополнительного меню утвержденного поставщиком питания и согласованному директором школы.

2.12. Проводить ежегодно анкетирование учащихся, родителей (законных представителей) по вопросам организации и качеству питания учащихся. Результаты проведенного анкетирования предоставлять в виде аналитической справки не позднее 10 июня текущего учебного года.

2.13. Своевременно готовить проекты ответов на запросы департамента образования администрации Города Томска, других организаций и органов по вопросам обеспечения и качества питания учащихся.

2.14. Ежедневно передавать Амельченко К.В., заместителю директора по информатизации, ответственном за официальный сайт, необходимый файл для размещения в разделе «Ежедневное меню» в соответствии с письмом Мин просвещения РФ от 17.05.2021 г. № ГД-1158/01 «О размещении меню» и контролировать размещение данного файла на сайте.

2.15. Ежедневно в учебные дни выборочно осуществлять контроль за выполнением работниками ООО «Лира» «Программы производственного контроля предприятий общественного питания ООО «Лира»». В том числе осуществлять выборочный контроль за соблюдением работниками ООО «Лира» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно:

№	Объекты контроля	Основание
1.	Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.	п.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.	В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.	п.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.	При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.	п.2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.	п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и	п.2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.	
6.	Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.	п.2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.	Работники предприятия общественного питания ООО “Ли́ра”, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.	п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в <b>гигиенический журнал</b> на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.	п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.	п.2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10.	Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.	п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11.	Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
12.	Готовые блюда реализуются в установленный срок – не более 2 часов с момента размещения на раздаче.	пп.8.1.2.8, п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13.	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	пп.3.5.2., п.3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
14.	Не допускается реализация на следующий день готовых блюд	пп.3.5.4., п.3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

15.	Не допускается замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни	пп.3.5.6., п.3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16.	Не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.	пп.3.5.7., п.3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17.	В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях ( <b>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</b> ).	п.3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18.	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.	п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
19.	Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.	п.3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
20.	В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.	п.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
21.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.	п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
22.	С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.	п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
23.	Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.	п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24.	Меню, в том числе дополнительное меню, должны утверждаться индивидуальным предпринимателем И.П. Московкина М.С. согласовываться директором школы.	пп.8.1.2.8., п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
25.	Меню, в том числе дополнительное меню, должны быть размещены в обеденном зале и содержать следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.	пп.8.1.7., п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

26.	<p>В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.</p> <p>Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).</p> <p>Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.</p>	пп.8.1.10., п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
27.	<p>При организации питания детей не допускается пищевая продукция, перечень которой приведен в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p>	пп.8.1.9., п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
28.	<p>Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.</p>	п.8.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.16. Результаты выборочного контроля за выполнением работниками ООО “Лира” «Программы производственного контроля предприятий общественного питания ООО “Лира” и за соблюдением работниками ООО “Лира” СанПин 2.3/2.4.3590-20 ежедневно отражать в журнале.»

2.17. Вносить предложения директору школы по улучшению организации и качества питания учащихся.

3. Организовать питание учащихся МАОУ школы "Открытие" с 03.09.2024 г.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:

К.В. Родионов