

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
гимназия «ОР АВНЕР- Свет Знаний»
(ЧОУ гимназия «ОР АВНЕР –Свет Знаний»)

ПРИКАЗ

г.Ростов-на-Дону

«01» сентября 2023г

№ 35

**Об организации горячего питания
в школе на 2023-2024 учебный год**

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 - ФЗ (ст.37) и в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 и СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации полноценного питания учащихся.

Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов для приготовления блюд, таким как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключить продукты с раздражающими свойствами.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты утверждены приказом №10 от 01.09.2015г. с целью обеспечения учащихся здоровым питанием, в котором составными частями являются количественная и качественная структура питания в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- Примерное меню с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона по возрастным группам учащихся с 7-11 лет и с 11 лет и старше.
- Примерное меню на 2023-2024 учебный год на период осень-зима, зима - весна, весна - лето (Приложение к приказу №1)
- План мероприятий по улучшению питания учащихся на 2023-2024 учебный год. (Приложение к приказу №2)
- Режим 3(трёх) разового питания для всех классов. (Завтрак, обед, полдник).

Время приёма пищи	Время на приём пищи	Возрастная группа	Ответственное лицо
8.55-9.15	20минут	Завтрак 1-6классы	Классный руководитель
9.55-10.10	15минут	Завтрак 7-11классы	Классный руководитель
12-20-12.35	15минут	Обед 1-6классы	Классный руководитель
13.15.-13.35	20минут	Обед 7-11классы	Классный руководитель
15.00-15.10	10минут	Полдник 1-4 классы	Классный руководитель
15.10-15.20	10минут	Полдник 5-11классы	Классный руководитель

2. Организовать для учащихся и сотрудников гимназии горячее питание с Примерным перспективным меню для ЧОУ гимназии «ОР АВНЕР – Свет Знаний» на 2023-2024учебный год на период осень - зима, зима - весна , весна - лето.
 - Изменения и корректировки в меню допускаются.
3. Назначить ответственной за организацию питания на менеджера по организации питания Кобцеву Екатерину Владимировну.
4. Возложить обязанности за организацию питания на Кобцеву.Е.В.
 - Составлять меню-требование ежедневно с учётом нормы на каждого ребенка и проставляя норму выхода готового блюда.
 - Меню требование в обязательном порядке утверждает директор гимназии Потапова Н.В. подписывают следующие сотрудники:
 - -Менеджер по организации питания –Кобцева Е.В.,
 - -Медицинский работник- Дубровченко В.С.,
 - - Повар –Шинкарева С.А.
 - Менеджер по организации питания ежедневно размещает меню с указанием возрастных групп питающихся и нормы готовых блюд на стенде «МЕНЮ».
 - Ежедневное меню утверждается директором.
 - В связи с празднованием национальных еврейских праздников дополнительно согласовывается и утверждается директором гимназии и менеджером по организации питания праздничное меню.
 - Выдача продуктов для приготовления производится в соответствии с утвержденным примерным меню и в соответствии с меню требованием.
 - Приём продуктов осуществляет повар и кондитер.
 - Запрещается использовать для приготовления пищи некачественных продуктов или продуктов с нарушенными сроками использования.

- Списание некачественных продуктов производится по акту.
 - Ответственность за своевременный заказ продуктов возлагается на Кобцеву.Е.В
 - При заказе продуктов учитывается: ассортимент, качество и точность веса.
 - На все продукты, полученные для приготовления пищи в обязательном порядке, должны быть удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, удостоверения ветеринарные, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.
 - При хранении продуктов учитывается товарное соседство, маркировка и температурный режим.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладка продуктов производится в присутствии медицинского работника или членов бракеражной комиссии.
 6. Повару и кондитеру необходимо:
 - Соблюдать технологию приготовления с учётом утвержденных технологических карт.
 - Выдача готовой пищи производится строго после снятия пробы медицинским работником с обязательной записью: «Выдача разрешена» в бракеражном журнале.
 - Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов, в течение которых обеспечивается поддержание температуры не ниже температуры раздачи.
 - Готовые овощные и фруктовые салаты могут храниться при температуре 4+/-2 *С не более 30 минут.
 - Строго производить С-витаминизацию третьего блюда, с учётом норм витамина-С на человека. Контроль за осуществлением витаминизации осуществляет- Дубровченко В.С.;
 - -Обеспечить накрытие столов не ранее, чем за 10 минут до приема.
 7. Сотрудники столовой работают в специальной одежде, раздеваться обязаны в специально отведенном помещении.
 8. Назначить ответственным за бесперебойную работу оборудования в пище блоке, холодильников, за обеспечение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами на заведующего по хозяйству Титаренко Б.Н.
 9. Обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся, контроль за соблюдением возложить на классных руководителей.
 - - обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
 - -не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде и без сменной обуви.

- - формировать навыки самообслуживания и правила этикета учащихся при приёме пищи.

10. Ответственность за выполнение настоящего приказа возлагаю на менеджера по организации питания Кобцеву Е.В.

Директор гимназии



Н.В. Потапова

В дело 01-11 за 2022-2023 учебный год.
Делопроизводитель Костенко Т.Н

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

№п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственное лицо	Примечание
1.	Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся	Сентябрь	Директор Потапова Н.В.	ПРИКАЗЫ
2.	Провести заседание комиссии по контролю за организацией качества питания учащихся по разработке мероприятий на 2023-2024 учебный год	Сентябрь	Директор Потапова Н.В.	План.
3.	Собрание с работниками пищеблока по вопросам организации питания в текущем учебном году	Август- Сентябрь	Менеджер по организации питания Кобцева Е.В.	
4.	Совещание с классными руководителями по вопросу организации питания	Август- Сентябрь	Директор Потапова Н.В.	План
5	Совещание с менеджером по организации питания и рациональному использованию средств и ресурсов для приготовления пищи. Проанализировать соответствие рациона питания, согласно утвержденному меню.	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь Январь Февраль Март Апрель Май	Директор Потапова Н.В.	План

	<p>Осудить качество готовых блюд. Санитарное состояние пищеблока. Психологический микроклимат. Выполнение графиков поставки продуктов.</p> <p>Организация процесса выдачи пищи и приёма пищи в столовой.</p>			
7	<p>Осуществлять контроль За качеством обработки посуды и кухонного инвентаря.</p>	Ежедневно	<p>Менеджер по организации питания</p> <p>Кобцева Е.В</p>	
8	<p>Создание бракеражной комиссии</p> <p>Создание комиссии по кашруту</p>	Сентябрь	<p>Директор</p> <p>Потапова Н. В.</p>	Приказ
9	<p>Издать приказы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Об организации питания на новый учебный год; -Об усилении мер безопасности на пищеблоке: -О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся; -Об обеспечении С-витаминизации; -Об организации питания работников гимназии; 	Сентябрь	<p>Директор</p> <p>Потапова Н. В.</p>	Приказ
10.	<p>Утвердить режим питания в столовой</p>	Сентябрь	<p>Директор</p> <p>Потапова Н.В</p>	Приказ

11.	<p>Разместить на сайте гимназии следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Нормативно-правовые и законодательные акты РФ, регулирующие организацию питания школьников; -Положение; -Приказ об организации питания на 2023-2024 учебный год; -Режим питания в столовой; -Перспективное 10-(десяти) дневное меню , согласно сезонности осень/зима,весна/лето; 	Сентябрь	Долицкая И.С Отв.за сайт	http://oravner161.com.
12.	Получить заключение Роспотребнадзора о Двухнедельном меню на текущий год	Сентябрь	<p>Менеджер по организации питания</p> <p>Кобцева Е.В</p>	Рекомендации
13.	<p>Разработать рекомендации по графику посещения столовой учащимися и работниками гимназии;</p> <p>Утвердить график дежурства учителей в столовой.</p>	<p>Сентябрь</p> <p>Ежемесячно</p>	<p>Зам. директора по ВР Лобова А.В</p> <p>Директор Потапова Н. В.</p>	<p>Рекомендации</p> <p>Приказ График</p>
14.	<p>Провести инструктаж по технике безопасности и охране труда для сотрудников столовой.</p> <p>Оформить необходимую документацию и журналы.</p>	Сентябрь	Зам.Директора по ОБ и ВБ Хвостенко М.В.	

15.	<p>Подготовить нормативную документацию для пищеблока на 2022-2023 учебный год:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Журнал бракеража готовой продукции; -Журнал температурного режима холодильного оборудования; -Журнал отбора и хранения суточных проб; -Журнал здоровья; -Журнал бракеража продуктов питания; -Журнал С-витаминации третьих блюд; 	Сентябрь	<p>Менеджер по организации питания</p> <p>Кобцева Е.В</p>	
16.	<p>Подготовить нормативную документацию по пищеблоку на 2023-2024 учебный год по материальным ценностям:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Журнал по выдаче посуды и инвентаря; -Журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств; 	Сентябрь	<p>Заведующий по хозяйству</p> <p>Титаренко Б.Н.</p>	
17.	<p>Подготовить документы по производственному контролю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Акты лабораторно-инструментальных методов исследования при проведении производственного контроля: -проверка весов; 	Сентябрь	<p>Заведующий по хозяйству</p> <p>Титаренко Б.Н.</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> -микроклимат; -смывы холодильников; -смывы со столов выдачи пищи; -смывы посуды; -анализ воды; - анализ готовых блюд. 			
18.	<p>Работа с учащимися и их родителями:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Школа гигиенических знаний для родителей; - Важность питания и всё о здоровом питании. 	<p>Сентябрь Январь</p>	<p>Медицинский работник Дубровченко В.С.</p>	
19.	<p>Презентация меню для учащихся и родителей.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Дегустация дневного меню членами родительского совета гимназии 	<p>Сентябрь Январь</p>	<p>Менеджер по организации питания Кобцева Е.В</p>	<p>Отзывы и рекомендации.</p>
20.	<p>Организация полной подготовки пищеблока к новому учебному году , в соответствии с требованиями по организации питания учащихся и в соответствии с действующим законодательством, санитарными нормами и правилами.</p>		<p>Менеджер по организации питания Кобцева Е.В</p>	