

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Мариинская гимназия»**

ПРИКАЗ

от 30.08.2023

№ 337

г. Ульяновск

Об организации контроля за питанием
обучающихся МБОУ «Мариинская гимназия»

В целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся через обеспечение качественным питанием, создания системы контроля за организацией питания в МБОУ «Мариинская гимназия», на основании Методических рекомендаций по организации и контролю за питанием обучающихся и воспитанников организаций Ульяновской области, утв. Распоряжением Министерства образования и науки Ульяновской области

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за реализацию мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Мариинская гимназия» Соскову Марину Ивановну, заместителя директора по УВР с 01.09.2023 года.
2. **Сосковой М.И.**, обеспечить контроль за наличием и соответствием:
 - 2.1. обязательной документации пищеблока (ежеквартально проверяется наличие технического паспорта пищеблока, технологических карт кулинарных изделий в соответствии с циклическим меню, форм учетной документации пищеблока: бракеражного журнала продуктов и продовольственного сырья, бракеражного журнала готовой кулинарной продукции, журнала учёта температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за рационом питания);
 - 2.2. согласования циклического меню (меню должно быть утверждено директором гимназии на основании согласования с территориальным управлением Роспотребнадзора);
 - 2.3. оценки квалификации персонала (персонал пищеблока должен иметь профессиональное образование или переподготовку по соответствующему направлению; с периодичностью в пять лет проходить повышение квалификации);
 - 2.4. формирования рациона питания, ассортиментом реализуемых продуктов, полнотой и достоверностью информации о рационе питания (при проверке меню необходимо обращать внимание на разнообразие рациона, на наличие дифференциации по возрасту, отсутствие в рационе запрещённых продуктов питания, соответствия циклического меню фактическому). В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Ежедневно в рационах 2-6- разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приёмом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня);
 - 2.5. сроков доставки продуктов и условиями их транспортировки (Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств);

2.6. санитарно-технического состояния пищеблока и его оборудования (ежегодно проверяется наличие и исправность технологического оборудования, наличие и достаточность инвентаря и посуды, наличие договоров на оказание услуг по ремонту технологического оборудования);

2.7. за соблюдением сроков и условий реализации продуктов питания (ежедневно проверяются сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов питания, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, наличие промаркированных суточных проб);

2.8. оформления необходимой документации (журналов, сопроводительных документов, медицинских книжек);

2.9 за режимом и организацией приёма пищи (наличие расписания с переменами достаточной продолжительности);

2.10. соблюдения технологии приготовления готовых блюд (на все кулинарные изделия, блюда должны быть оформлены технологические карты с обязательной ссылкой на сборник рецептур. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами).

2.11. анализа и оценки пищевых предпочтений обучающихся, опрос детей о качестве питания и услуг по организации питания (один раз в полугодие проведение анкетирования среди обучающихся, родителей, педагогов, ежедневная дегустация).

3. **Сосковой М.И.** при выявлении любых несоответствий при организации питания обучающихся незамедлительно в письменном виде извещать директора гимназии, принимать незамедлительные меры по предотвращению нарушений требований СанПиН.

4. Биктимировой Г.Р., заместителю директора по АХР:

4.1. Обеспечить систематический контроль за наличием необходимых моющих и дезинфицирующих средств и эффективностью дезинфекционных мероприятий (ежемесячно).

4.2. Обеспечить контроль наличия условий для соблюдения санитарно-противоэпидемиологического режима, правил личной гигиены персонала и обучающихся, санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи (ежедневно проверяется функционирование раковин сушилок, наличие моющих и дезинфицирующих средств).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



И.В. Цветкова

С приказом ознакомлены



Г.Р. Биктимирова



М.И. Соскова