

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ КОЧУБЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

18 января 2016 года

с.Кочубеевское

№ 17

Об организации питания в
образовательных учреждениях
Кочубеевского муниципального
района

С целью упорядочения работы по организации питания и обеспечению соблюдения правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» и в целях усиления контроля за организацией питания детей в образовательных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Руководителям образовательных учреждений района:

1.1.Организовать горячее питание учащихся в образовательных организациях с 11 января 2016 года за счет родительской платы согласно примерного 10-дневного меню.

1.2.Организовать горячее питание отдельных категорий обучающихся (Постановление администрации Кочубеевского муниципального района Ставропольского края № 1649 от 28 декабря 2015 года) за счет дотационных выплат на питание в размере 17,85 рублей (из местного бюджета) в день на одного обучающегося в течение 2016 года и родительской доплаты.

1.3.Организовать с 11 января 2016 года питание воспитанников дошкольных образовательных учреждений в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласно финансового норматива стоимости питания (Постановление администрации Кочубеевского муниципального района Ставропольского края № 1641 от 25 декабря 2015 года)

Стоимость питания на 1 ребенка в день в дошкольных организациях:

- с группами сокращенного дня (8-10 часов) должна составлять 63,91руб. (за счет средств из муниципального бюджета 22,65 руб. и родительской платы 41,26 руб.)

- с группами полного дня (12 часов) должна составлять 76,12руб. (за счет средств из муниципального бюджета 30,00 руб. и родительской платы 46,12 руб.)

1.4.Принять меры по увеличению 100% охвата горячим питанием в образовательных учреждениях, организовать питание для детей групп продленного дня.

1.5.Принять дополнительные меры, направленные на обеспечение воспитанников горячим питанием, продуктами питания обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.

1.6.При заключении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания и оказание услуг учитывать наличие у поставщиков транспорта для доставки продуктов питания, в том числе для перевозки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (охлаждаемый или изотермический транспорт), документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания. Осуществлять контроль за выполнением государственных контрактов и расходованием бюджетных средств, выделенных для организации питания .

1.7.Организовать систематический контроль за качеством поступающего сырья и продуктов в образовательные учреждения, не допускать поступление пищевых продуктов , страной происхождения которых является Турецкая Республика (перечень утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30 ноября 2015 года №1296 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 28 ноября 2015 года №583»)

1.8.Привести в соответствие необходимые документы по организации питания согласно СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13:

- должностные инструкции работников пищеблока (конкретно на каждого)
- приказ по учреждению об организации питания на начало учебного года, в котором отражены: ответственный по учреждению за организацию питания, график питания учащихся, порядок питания сотрудников, контроль и т.д.
- приказ по учреждению о бракеражной комиссии (состав, обязанности)
- примерное меню, сезонное, разновозрастное (7-11 и 12-18 лет), согласованное с ТО ТУ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю, утверждено директором, заверено печатью, для ДООУ примерное 10- дневное меню, разновозрастное (от 1 до 3 лет, и от 3 до 7 лет, утверждено заведующей).
- технологические карты (согласно сборника рецептур блюд) с указанием номера рецептуры, года издания, технологии приготовления (подписаны технологом по питанию)
- ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, выхода блюда, стоимости (вывешивается на видном месте ежедневно, для гласности сотрудников, родителей, общественности)
- ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания (форма типовая, с указанием количества питающихся, количества порций, выхода и стоимости блюда, наименований блюд без сокращений, названия продукта, с указанием в числителе нормы продукта на одного ребенка, в знаменателе - на всех, утверждено руководителем, подписано ответственным лицом) Осуществлять оформление меню-требования в компьютерном варианте в соответствии с программой , согласно заявки на питание, табеля посещаемости.

- калькуляция на блюда с указанием всех реквизитов (для образовательных учреждений, работающих по договору с организациями оказывающими услуги по организации питания)
- при приготовлении блюд строго соблюдать технологию приготовления блюд, температурный режим
- инструкции по эксплуатации технологического оборудования на пищеблоке, по технике безопасности и т.д.
- журнал здоровья
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- ведомость контроля за рационом питания
- наличие аптечки на пищеблоке

1.9. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, соблюдать режим хранения скоропортящихся продуктов (наличие термометров в холодильниках, приборов для измерения влажности воздуха), соблюдать режим мытья посуды (для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости, инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, наличие сертификатов. Обновить маркировку оборудования, инвентаря, кухонной посуды (для порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема, картофельное пюре готовить только на протирочной машине.)

1.10. Соблюдать культуру питания (наличие мыла для мытья рук, бумажные полотенца, салфетки на столах для приема пищи), оформить зал для приема пищи (стенды, плакаты)

1.11. Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания.

1.12. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию культуры здорового питания, этике приёма пищи.

1.13. Все изменения в меню-раскладке в связи с непредвиденными ситуациями в типовом рационе питания детей производить только приказом руководителя учреждения.

1.14. При составлении меню-раскладки, допускается списание продуктов под остаток, в случае невозможности их дальнейшего хранения (учет сроков реализации), выход порций остается неизменным, излишки списываются для дополнительного питания детей.

1.15. Систематически анализировать состояние питания детей. Анализ выполнения натуральных норм по ДОУ предоставлять ежеквартально, отчеты по питанию СОШ и реестр меню- требований о стоимости питания и количестве питающихся в образовательных учреждениях предоставлять инженер - технолог МУ «Центр по обеспечению образовательных учреждений» Ревинной Е.Ф. не позднее 5 числа следующего за отчетным месяцем.

1.16. Предоставить выписку из приказа и обновленные списки учащихся на дотационное питание до 25 .01. 2016 года по форме : Ф.И.О., класс, статус

1.17. Ответственность за организацию питания возложить на руководителя образовательного учреждения .

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Руководитель отдела
образования администрации

Н.А.Ворончихина

приказ подготовлен
инженером-технологом
по питанию Ревинной Е.Ф.
2-03-51