

**муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Товарковская средняя общеобразовательная школа №1»**

**П Р И К А З**

**05.09.2024.**

**№ 69/7**

**О возложении ответственности на работников школы  
за организацию горячего питания обучающихся  
муниципального казенного общеобразовательного учреждения  
«Товарковская средняя общеобразовательная школа № 1»  
в 2024/2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации – МР 2.4.0179-20), утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года, с Постановлением администрации Дзержинского района от 08 сентября 2023 года № 1301 «Об утверждении Порядка организации и предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях Дзержинского района», с Постановлением администрации Дзержинского района от 05 сентября 2024 года № 1183 «О внесении изменений в Порядок организации и предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях Дзержинского района, утвержденный Постановлением администрации Дзержинского района от 08.10.2023 № 1301», с Уставом муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Товарковская средняя общеобразовательная школа № 1», с Порядком организации и предоставления горячего питания обучающимся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Товарковская средняя общеобразовательная школа №1», утвержденным приказом от 09.01.2024 № 1/12, с приказом муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Товарковская средняя общеобразовательная школа № 1» от 05.09.2024 № 69/2 «О внесении изменений в Порядок организации и предоставления горячего питания обучающимся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Товарковская средняя общеобразовательная школа №1», утвержденный приказом от 09.01.2024 № 1/12»

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Товарковская средняя общеобразовательная школа №1» в 2024/2025 учебном году заместителя директора по ВР Никонову Викторию Владимировну.
2. Возложить на Никонову Викторию Владимировну, заместителя директора по ВР, ответственность за:

- организацию горячего питания обучающихся в 2024/2025 учебном году;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Товарковская средняя общеобразовательная школа №1»,  
Абрамова Елена Анатольевна, Директор

разработку рекомендаций по организации здорового питания детей;

01.11.24 09:58 (MSK)

Сертификат C181F47FDE87A8045AB0D25F1BA8F56F

- осуществление контроля за организацией горячего питания обучающихся.
- 3. Возложить на Парменову Галину Павловну, шеф-повара, ответственность за:
  - организацию горячего сбалансированного питания школьников;
  - осуществление приема пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в столовые при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в столовые не принимаются;
  - соответствие готовых блюд, напитков, изготавливаемых в столовых, требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям;
  - утилизацию пищевой продукции, срок годности которой истек;
  - применение при изготовлении блюд последовательности и поточности 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;
  - изготовление блюд в соответствии с ассортиментом изготавливаемой продукции, утвержденным директором МКОУ «Товарковская СОШ 1» по технологическим документам;
  - качество приготовления пищи, соблюдение сроков годности готовой продукции;
  - проверку качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в МКОУ «Товарковская СОШ 1»;
  - санитарное состояние и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
  - выполнение работниками столовых Правил мойки кухонной и столовой посуды в соответствии с инструкциями;
  - составление меню в соответствии с Приложением № 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20 на период не менее двух недель, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд и согласно требованиям к организации здорового питания и формированию примерного меню;
  - ежедневное вывешивание в обеденном зале меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, утвержденное директором школы;
  - организацию питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды;
  - выполнение персоналом столовых правил личной гигиены;
  - исправность холодильного и технологического оборудования, естественного и искусственного освещения во всех помещениях;
  - качество поступающих пищевых продуктов, в том числе животного происхождения в соответствии с гигиеническими требованиями и сопроводительными документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;
  - соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения;
  - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
  - осуществление общего руководства всем персоналом столовых;
  - организацию санитарно-просветительской работы с персоналом столовых путем

- соблюдение инструкций по охране труда работниками столовых и мер безопасности при работе с оборудованием;
- соблюдение требований к использованию работниками столовых средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок) и перчаток, а также регулярность смены одноразовых масок (1 раз в 3 часа) в зависимости от эпидемиологической ситуации;
- исполнение программы производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- ведение Журнала учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с Приложением № 2 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- ведение Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с Приложением № 3 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- ведение Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с Приложением № 5 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- ведение Журнала входного контроля сырья и продуктов;
- ведение Журнала обучения работников столовой по программе безопасного питания.

4. Возложить на Губанову Елену Ивановну, Павлову Галину Николаевну, Сидоренко Марину Львовну, Белову Татьяну Викторовну, поваров, ответственность за:

- применение при изготовлении блюд последовательности и поточности 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;
- изготовление блюд в соответствии с ассортиментом изготавливаемой продукции, утвержденным директором МКОУ «Товарковская СОШ 1» по технологическим документам;
- качество приготовления пищи, соблюдение сроков годности готовой продукции;
- выполнение требований санитарных правил и правил личной гигиены;
- выполнение требований по использованию средств индивидуальной защиты, в том числе органов дыхания (масок) и перчаток, а также за регулярность смены одноразовых масок (1 раз в 3 часа) в зависимости от эпидемиологической ситуации;
- выполнение требований к условиям и технологии изготовления блюд;
- выполнение требований к организации питания (использовать только столовые приборы и столовую посуду, которая предусмотрена санитарными правилами);
- выполнение требований к маркировке оборудования, разделочного инвентаря кухонной посуды, которая предусмотрена санитарными правилами;
- выполнение требований к кухонной и столовой посуде (не использовать кухонную и столовую посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями);
- выполнение графиков смены кипяченой воды.

5. Возложить на Иванушкину Ирину Игоревну, Ломако Елену Сергеевну, Савину Елену Николаевну, Фурцеву Зою Ивановну, кухонных рабочих, ответственность за выполнение:

- требований санитарных правил и правил личной гигиены;

- требований по использованию средств индивидуальной защиты, в том числе органов дыхания (масок) и перчаток, а также за регулярность смены одноразовых масок (1 раз в 3 часа) в зависимости от эпидемиологической ситуации;
- требований к санитарному состоянию и содержанию помещений;
- требований к мойке посуды и к мойке использованного инвентаря и тары;
- требований к кухонной и столовой посуде (не использовать кухонную и столовую посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями).

6. Возложить ответственность на Платонову Валерию Александровну, Стрижакову Ксению Андреевну, медицинских сестер (по согласованию) за:

- качество и безопасность приготовленной пищевой продукции в столовых;
- своевременное прохождение предварительных (при поступлении) и периодических обследований работников столовых;
- 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;
- ежедневное занесение результатов осмотра в гигиенический Журнал в соответствии с приложением № 1 к СанПиНу 2.3./2.4.3590-20 на бумажном и /или электронном носителях (Список работников, отмеченных в гигиеническом Журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену);
- осуществление контроля за организацией горячего питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовых блюд;
- осуществление контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

7. Возложить ответственность на Ильину Нину Дмитриевну, заведующего хозяйством, за:

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков работников и обучающихся;
- замену столовой посуды, приборов для приготовления и хранения готовых блюд, пришедших в негодность;
- обеспечение столовых достаточным количеством столовой посуды и приборами согласно требованиям санитарных правил и норм;
- организацию вывоза твердых и пищевых отходов;
- обеспечение исправного состояния, установленного в производственных помещениях, технологического и холодильного оборудования;
- обеспечение в достаточном количестве моющими и дезинфицирующими средствами работников столовых;
- обеспечение работы холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления;
- обеспечение работников столовых необходимым моечным инвентарем;
- обеспечение работников средствами индивидуальной защиты, в том числе органов дыхания (масок) и перчаток, а также за регулярность смены одноразовых масок (1 раз в 3 часа) в зависимости от эпидемиологической ситуации;

- обеспечение работников столовых медицинской аптечкой для оказания первой помощи;
  - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
8. Возложить ответственность на Шиличеву Елену Евгеньевну, бухгалтера 2-ой категории, за:
- составление списков обучающихся, претендующих на бесплатное (льготное) горячее питание;
  - своевременное предоставление списков обучающихся, претендующих на бесплатное (льготное) горячее питание в отдел образования администрации Дзержинского района;
  - ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное (льготное) горячее питание.
9. Возложить ответственность на Бганцову Ольгу Викторовну, бухгалтера 2-ой категории, за:
- подготовку к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов: определение видов и количественных объемов необходимых продуктов, а также предъявление технических характеристик качества каждого наименования продукта в соответствии с приложением 6 к МР 2.4. 0179-20. (Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции без конкурсных процедур);
  - подготовку технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, где обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.
10. Возложить ответственность на Троян Дарью Дмитриевну, специалиста по охране труда, за:
- осуществление контроля за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, для производственного и санитарного оборудования, в соответствии с инструкциями по их применению;
  - за маркировкой емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Директор МКОУ  
«Товарковская СОШ 1»**

**Е.А. Абрамова**

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Товарковская средняя общеобразовательная школа №1»

Список работников  
МКОУ «Товарковская СОШ 1»,  
ознакомившихся с приказом от 05.09.2024 № 69/7  
«О возложении ответственности на работников школы  
за организацию горячего питания обучающихся  
муниципального казенного общеобразовательного учреждения  
«Товарковская средняя общеобразовательная школа № 1»  
в 2024/2025 учебном году»

№ п./п.	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1.	Бганцова Ольга Викторовна	Бухгалтер 2-ой категории	05.09.2024	
2.	Белова Татьяна Викторовна	Повар	05.09.2024	
3.	Губанова Елена Ивановна	Повар	05.09.2024	
4.	Иванушкина Ирина Игоревна	Кухонный рабочий	05.09.2024	
5.	Ильина Нина Дмитриевна	Заведующий хозяйством	05.09.2024	
6.	Ломако Елена Сергеевна	Кухонный рабочий	05.09.2024	
7.	Никонова Виктория Владимировна	Заместитель директора по ВР	05.09.2024	
8.	Павлова Галина Николаевна	Повар	05.09.2024	
9.	Парменова Галина Павловна	Шеф-повар	05.09.2024	
10.	Платонова Валерия Александровна	Медсестра (по согласованию)	05.09.2024	
11.	Савина Елена Николаевна	Кухонный рабочий	05.09.2024	
12.	Сидоренко Марина Львовна	Повар	05.09.2024	
13.	Стрижакова Ксения Андреевна	Медсестра (по согласованию)	05.09.2024	
14.	Троян Дарья Дмитриевна	Специалист по охране труда	05.09.2024	
15.	Фурцева Зоя Ивановна	Кухонный рабочий	05.09.2024	
16.	Шиличева Елена Евгеньевна	Бухгалтер 2-ой категории	05.09.2024	