

П Р И К А З

«30» августа 2024 года

№ 01.20-143

г. Армавир

Об организации горячего питания обучающихся МАОУ-СОШ №1 «Казачья» в 2024-2025 учебном году.

В целях реализации поручений Президента РФ от 24.01.2020 г. № Пр-113 по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций во исполнение постановления администрации муниципального образования город Армавир от 01.09.2021 г. №1599 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Армавир», **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить перечень основных документов и памяток по контролю за организацией питания, регламентирующих деятельность школы № 1 (приложения 1, 2, 3).
2. Классных руководителей, назначить ответственным за организацию и проведение питания воспитанников школы № 1 «Казачья»
3. Федорцовой В.М., ответственной за организацию горячего питания в МАОУ-СОШ №1 «Казачья»
 - 3.1. Составить и утвердить ежедневный график питания учащихся школы №1 «Казачья» в соответствии с расписанием учебных занятий.
 - 3.2. Ежедневно проводить бракераж готовой пищи с регистрацией в журнале.
 - 3.3. Контролировать выход (вес) кулинарных изделий, своевременное выставление дежурным поваром контрольных блюд.
 - 3.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием столовой.
 - 3.5. Организовать соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания педагогическими работниками и воспитанниками, работниками пищеблока.
 - 3.6. Организовать работу по оформлению зала столовой материалами информационного содержания, рекомендациями по здоровому питанию и пр.
 - 3.7. Довести до работников столовой, содержание памяток по контролю за качеством продуктов, выполнением норм питания воспитанников и по организации рационального питания детей.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
5. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор МАОУ-СОШ №1 «Казачья»

_____ А.В. Зуев

С приказом ознакомлены:

Федорцова В.М. _____ «30» августа 2024

***Перечень основных документов
по контролю за организацией питания***

1. Приказ руководителя учреждения о назначении администратора, ответственного за состояние и организацию питания детей (директор, зам. директора).
2. Приказ о создании Совета по питанию (8-10 человек). В состав совета входят руководитель учреждения, врач, медицинская сестра, зав. производства столовой, воспитатели, учителя. Совет - коллегиальный орган по решению всех вопросов улучшения питания детей (режим, рацион, выход блюд и др.). Медицинские работники информируют членов совета о выполнении норм, количестве пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (в среднем за месяц на 1 ребенка в день). Совет заседает не реже 1 раза в квартал и по мере необходимости. Ведется протокол заседаний совета, выносятся решения.
3. Приказ руководителя о создании комиссии, контролирующей закладку основных продуктов в котел. В состав комиссии могут входить члены Совета по питанию. Контроль закладки основных продуктов осуществляется ежедневно с отметкой в журнале о продуктах, закладка которых произведена в присутствии члена комиссии.
4. Журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов.
5. Журнал бракеража готовых блюд.
6. Журнал закладки продуктов в котел.
7. Журнал отходов сырых продуктов при первичной (холодной) обработке.
8. Перспективное (примерное) двухнедельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, технологические карточки на приготавливаемые блюда, оформленные в установленном порядке (утверждены руководителем, согласованы в территориальном отделе Роспотребнадзора со ссылкой на источник).
9. Отчеты по питанию ежеквартально, следующего за отчетным месяцем представляются по месту требования.
10. Журнал С-витаминизации блюд.

Журналы ведутся в соответствии с установленными требованиями, т.е. должны быть пронумерованы, пронумерованы, скреплены печатью.

Директор МАОУ-СОШ №1 «Казачья»

_____ А.В. Зуев

Памятка
по контролю за качеством продуктов,
выполнением норм питания воспитанников

1. Контроль за закладкой основных продуктов в котел. Осуществляется медицинским работником, членами комиссии по контролю за питанием с ежедневной отметкой в журнале.
2. Контроль за выходом готовой продукции, бракераж готовых блюд. Осуществляется медицинскими работниками и ответственным за организацию питания. Выход блюд проверяется путем взвешивания не менее 10 порций, взятых со стола детей, либо взвешиванием всего приготовленного блюда и делением на количество порций по требованию. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Для осуществления действенного контроля в учреждении должны быть весы для готовых блюд, а также картотека (технологические карточки) с указанием раскладки брутто, нетто, выхода.

Директор МАОУ-СОШ №1 «Казачья»

_____ А.В. Зуев

**Памятка
по организации рационального питания детей**

Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима. Оптимальным является 5-кратный прием пищи с интервалом 3,5-4 часа. Суточная калорийность рациона должна распределяться: завтрак-25% калорий, второй завтрак - 10%, обед - 35-40%, полдник - 10%, ужин -20-25%.

При составлении перспективного меню необходимо максимально разнообразить блюда, учитывая, что такие продукты, как молоко (кисломолочные продукты), масло, сахар, овощи, хлеб, мясо, фрукты присутствуют в рационе ежедневно, а рыбу, творог, сметану, сыр можно давать 2-3 раза в неделю с учетом норм закладки на каждое блюдо, однако в течение декады они должны быть использованы в полном объеме соответственно установленным нормам (постановление главы администрации Краснодарского края № 963 от 25 октября 2005 года).

Ежедневно дети должны получать два овощных блюда и только один раз кашу или макароны.

Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек, необходимо организовать щадящее питание.

С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой. Витаминизацию осуществляет и регистрирует в журнале медицинский работник.

В питании детей нельзя использовать:

- остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре.

Нельзя употреблять в питании детей: грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из не пастеризованного творога, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. Приготовление **салатов из сырых овощей** прошлого года допускается только до марта.

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Директор МАОУ-СОШ №1 «Казачья»

_____ А.В. Зуев