

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 14 имени Дроботовой Л.И.»**

ПРИКАЗ

от 31.05.2022 года

№ 68-од

**Об организации питания в лагере с дневным пребыванием детей в МОУ
СОШ № 14 им. Дроботовой Л.И.**

На основании приказа отдела образования администрации Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края от 31 мая 2022 г. «Об организации питания в лагерях с дневным пребыванием детей в муниципальных учреждениях Кочубеевского округа, в целях обеспечения организации питания в лагерях с дневным пребыванием детей в муниципальных общеобразовательных организациях Кочубеевского муниципального округа в летний период 2022 года, во исполнение постановления администрации Кочубеевского муниципального округа от 29 марта 2022 года №350 «Об организации каникулярного отдыха, оздоровления и занятости детей в летний период 2022 года в Кочубеевском муниципальном округе Ставропольского края»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 2-х разовое горячее питание в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей на базе МОУ СОШ № 14 им. Дроботовой Л.И., согласно примерного 15-дневного меню, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и методическими рекомендациями к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.

2. В соответствии с постановлением администрации Кочубеевского муниципального округа от 31.05.2022г. №587 «О методике распределения средств бюджетов Ставропольского края и Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края и порядке предоставления и расходования средств на проведение мероприятий по организации отдыха и оздоровления детей Кочубеевского муниципального округа Ставропольского края в 2022 году» стоимость набора продуктов на период лагерной смены для организации двухразового питания детей в учреждении отдыха с дневным пребыванием детей рассчитывается исходя из суммы 172,04 (сто семьдесят два рубля четыре копейки) в день на 1 человека. Питание детей в лагере с дневным пребыванием детей осуществляется 15 дней.

3. Заключить контракты на оказание услуг по организации питания. При заключении контрактов 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.

4. Обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства на всех этапах, начиная с входного контроля (бракеража сырья, поступающего на пищеблока) до выдачи готовых блюд, гарантирующих их качество, пищевую ценность и безопасность для здоровья детей, соблюдение сроков реализации, условий хранения, сохранение маркировочных ярлыков до полной реализации продукции. Прием пищевой продукции (сырья) осуществляется при наличии маркировки и наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (действующих сертификатов или деклараций о соответствии, ветеринарных документов на продукцию животного происхождения, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства) Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться до окончания использования продукции. Допуск поставщиков продуктов питания на территорию лагеря в средствах индивидуальной защиты и с проведением бесконтактной термометрии.

5. Сотрудники пищеблока должны быть обследованы перед началом работы пришкольного лагеря на носительство норо-, рота и других вирусных возбудителей кишечных инфекций (в том числе на диз. группу не ранее, чем за 3 календарных дня до выхода на работу. Должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты СИЗ (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами, перчатки – при их смене не реже 1 раза в 3 часа). Каждый работник пищеблока должен иметь прививку против дизентерии.

6. Привести в соответствие необходимые документы по организации питания согласно

требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

- должностные инструкции работников пищеблока (конкретно на каждого)
- приказ по лагерю об организации питания (указать распределение обязанностей, график питания с учетом социального дистанцирования)
- приказ о бракеражной комиссии (состав, обязанности).
- примерное меню утверждено директором, заверено печатью, согласовано с отделом Управления РПН по Ск. В случае если в организации питания детей принимают участие организация общественного питания, меню утверждается руководителем

предприятия общественного питания, согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей и отделом Управления РПН по Ск.

- 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 в обеденном зале)
- 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.
- при приготовлении блюд строго соблюдать технологию приготовления блюд, температурный режим
- инструкции по эксплуатации технологического оборудования на пищеблоке, по технике безопасности
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5)
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4)
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13)
- гигиенический журнал(сотрудники) (Приложение №1)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2)
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3)
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- наличие аптечки на пищеблоке

7. 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 и дезинфекции посуды (для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости, инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств и , наличие сертификатов) Проводить дезинфекцию столовой посуды в конце каждого рабочего дня, согласно инструкции. Оборудовать столовую приборами по обеззараживанию воздуха. Перед началом работы и после окончания каникулярного времени провести дезинфекцию помещений пищеблоков.

8. Обновить маркировку оборудования, инвентаря, кухонной посуды, для порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема, картофельное пюре готовить только на протирочной машине.

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

10. Приходные (товарные накладные) и расходные (меню-требования), документы предоставлять в МКУ «Централизованная бухгалтерия КМОСК» ответственным лицом каждую пятидневку и не позднее 1 числа следующего за отчетным, посредством программы «Документооборот – 1С».

11. Ответственность за организацию питания оставляю за собой.

Директор МОУ СОШ №14
им. Дроботовой Л.И.



Е.М. Сетова