

ПРИКАЗ № 92

01 сентября 2022 год

О назначении ответственных по питанию по соблюдению технологии приготовления, по обеспечению продуктами питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022/2023 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденными меню. Внести изменения в меню не разрешается.
2. Возложить ответственность за организацию питания на заместителя директора по ВР Гараеву Ф.М.
4. Завхозу Закировой Г.Р.:
  - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
    - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
    - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и директора школы.
  - 4.3. Представлять меню для утверждения директору школы накануне предшествующего дня, указанного в меню.
  - 4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, завхозу;

- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, получаемых от поставщика продуктов несут ответственность завхоз учреждения и поставщик продуктов.
- 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями СП и поставщика.
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз - материально-ответственное лицо.
- 5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором школы меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню. Отв.Галимова Г.А.
6. В целях организации контроля за приготовлением пищи, создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

### **Понедельник**

**Гараева Ф.М.**

### **Вторник**

Гараева Ф.М.

### **Среда**

Гараева Ф.М.

### **Четверг**

Гараева Ф.М.

### **Пятница**

Гараева Ф.М.

### **Суббота**

**Гараева Ф.М.**

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на завхоза.

7. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов .

Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Завхоз- Закирова Г.Р.

- воспитатель: Аглиуллина Л.Р..

-воспитатель: Галимова Г.А.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность директора школы.

9. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером УО АМР.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

-картотеку технологии приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

-график закладки продуктов;

-график выдачи готовых блюд;

-нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

-суточную пробу за 2 суток;

-вымеренную посуду с указанием объема блюд.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Ответственность за организацию питания для учащихся каждого класса несут классные руководители

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на завхоза Закирову Г.Р.

Директор школы \_\_\_\_\_ Г.Т.Исрафилова

МБОУ «Кульшариповская средняя общеобразовательная школа»

## **ПРИКАЗ**

**от 01.09 2022г. № 93**

### **Об установлении обязанности ответственных по питанию**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022/2023 учебном году

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Возложить ответственность за организацию питания на :

1. Ответственному лицу за организацию питания – Гараеву Ф.М.
2. Завхоза Закирову Г.Р.
3. Повара Закирову Г.Р.

### **Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:**

#### **1. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Отв. Закирова Г.Р. завхоз**

- 1.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
- 1.2. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 1.3 . Условия хранения продуктов (качество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

1.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

1.5. Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в образовательных учреждениях.

## **2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий. Отв.Гараева Ф.М.**

2.1. Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.

2.2. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.

2.3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.

2.4. Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.

2.5. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).

2.6. Проведение профилактической витаминизации.(С-витаминизация).

2.7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

## **3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.Закирова Г.Р.**

3.1. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах.

3.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

3.3. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.

3.4. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

3.5. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

3.6. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней.

Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

#### **4. Контроль за организацией приема пищи. Гараева Ф.М.**

- 4.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- 4.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды.
- 4.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 4.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 4.5. Индивидуализация в питании детей с отклонениями в здоровье.
- 4.6. Организация питьевого режима.

#### **5. Оценка качества питания. Гараева Ф.М.**

- 5.1. Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд.
- 5.2. Ежедневное составление меню-раскладки.
- 5.3. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).
- 5.4. Контроль выполнения физиологических норм. Подсчет химического состава и калорийности рациона (один раз в месяц).

#### **6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. Исрафилова Г.Т.**

- 6.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- 6.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.
- 6.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье».
- 6.4. Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.

#### **7. Гигиеническое обучение и воспитание. Исрафилова Г.Т.**

- 7.1. Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

#### **8. Ведение документации по контролю за питанием: Закирова Г.Р.**

- журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы;

- журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации;
- журнал «Здоровье»;
- накопительная ведомость по расходу и приходу продуктов питания;
- тетрадь закладки продуктов;
- книга записи санитарного состояния учреждения;
- книга температурного режима в холодильном оборудовании

Директор школы \_\_\_\_\_ Г.Т.Исрафилова

## **ПРИКАЗ**

**от 01.09 2022 г. № 94**

### **О соблюдении правил профилактики пищевых отравлений**

Для обеспечения профилактики пищевых отравлений

**Приказываю:**

#### **1. Всем работникам структурного подразделения необходимо строго соблюдать**

- санитарный режим;
- качество мытья посуды;
- осуществлять питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой

воды;

- регулярно (1 раз в год) проходить медицинский осмотр;
- формировать у детей культурно-гигиенические навыки при приеме пищи;
- повышать санитарную культуру детей, родителей и педагогов детского сада.

#### **2. Завхозу школы:**

- контролировать доставку продуктов в машинах, обеспечивающих их сохранность;
- осуществлять проверку санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты;
- строго соблюдать правила хранения продуктов и сроков реализации скоропортящихся продуктов и готовой пищи.

#### **3. Работникам пищеблока:**

- соблюдать санитарно-гигиенический режим на пищеблоке;
- готовить пищу только из доброкачественных продуктов;
- соблюдать технологию приготовления пищи, не нарушать правил термической обработки;
- использовать оборудование пищеблока, отвечающее гигиеническим требованиям;
- знать и соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования приготовления пищи;
- при наличии инфекционных и гнойничковых заболеваний сотрудникам, связанным с питанием срочно обращаться к врачу;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции не менее 100 грамм, сохранять в течение 48 часов в холодильнике.

Контроль за исполнением приказа возлагаю на завхоза.

Директор школы \_\_\_\_\_ Г.Т.Исрафилова

**ПРИКАЗ**

**от 01.09 2022 г. № 95**

**«О выполнении санитарных правил по организации питания в структурном подразделении»**

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Осуществлять питание детей в соответствии с режимом дня.**

Ответственные: классные руководители

**2. Осуществлять ежедневный контроль за выполнением технологий приготовления блюд, а так же за приемом пищи в группах**

Ответственный : завхозы, повар.

**3. Обслуживающему персоналу строго соблюдать инструкцию по применению моющих дезинфицирующих средств.**

Ответственный: Завхоз.

**4. Следить за наличием маркировки инвентаря в соответствии с санитарными правилами.**

Ответственный: Завхоз.

**5. Строго соблюдать сроки реализации и условия хранения продуктов.**

Ответственный: Завхоз.

**6. При раздаче пищи в пищеблоке использовать спецодежду, безопасную обувь и**

**посуду с крышками.**

Ответственные: повар, завхоз

**7. При питании детей в группах осуществлять полную сервировку стола**

Ответственные: работник кухни

Директор школы \_\_\_\_\_ Г.Т.Исрафилова