

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанская школа-интернат № 1
для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Приказ

№ 190

от 01.09.2023 г.

О работе пищеблока
в 2023/2024 учебном году

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся, руководствуясь Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приказываю:

1. Со 1-го сентября организовать в школе-интернате:
 - 5-ти разовое питание для проживающих детей в интернате,
 - 2-х разовое питание для проходящих детей в школу (по заявлению родителей (законных представителей) завтрак-обед или обед-полдник).
 2. Соблюдать утвержденные нормы питания.
 3. Придерживаться согласованного с АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани 14-ти дневного меню.
 4. Соблюдать утвержденный график питания.
 5. Возложить на медицинских работников:
 - бракераж поступающей продукции с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - контроль за сроком и условиями хранения продуктов;
 - контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
 - ежедневный осмотр работников пищеблока с занесением результатов в «Журнал здоровья»;
 - контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб;
 - контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов и ведения «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования»;
 - проведение санитарно-просветительной работы с персоналом пищеблока;
 - контроль ведения документации пищеблока в соответствии с санитарными правилами;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока.
- 5.1. Возложить на Музафарову Т.С., медицинскую сестру:
- контроль за витаминизацией блюд с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»;

- ведение «Ведомости контроля за питанием» с подсчетом и сравнением со среднесуточными нормами питания один раз в 7-10 дней;
- готовить заявки на производственный контроль с проведением инструментальных и лабораторных исследований согласно графику;
- проводить расчет необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для пищеблока и инструктаж по их применению;
- контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров сотрудниками пищеблока;
- своевременное пополнение аптечки первой медицинской помощи на пищеблоке.

6. Гатиятовой Л.Н., заместителю директора по УВР и Медведевой Л.В., заместителю директора по ВР вести ежедневный контроль за регистрацией заявок на питание обучающихся.

7. Зайцевой Н.Д., главному бухгалтеру обеспечить ежедневный бухгалтерский учет по расходованию продуктов питания, ежемесячный контроль по остаткам питания с последующим составлением акта, своевременную информацию об исполнении поставки продуктов питания и об исполнении оплаты поставляемой продукции, вести контроль за ценами поставляемой продукции.

8. Байкину С.Л., заместителю директору по АХЧ:

- обеспечить бесперебойную работу кухонного оборудования;
- контроль за проведением дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

9. Сафиной Л.А., кладовщице, обеспечить:

- своевременную заявку на продукты питания согласно меню, выдавать продукты ежедневно согласно норм питания;
- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствующих гигиеническим требованиям и в сопровождении документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков реализации и условий хранения;
- хранение сопроводительных документов на поступившие продукты до конца реализации продуктов.

10. Жилкибаевой А.В., шеф-повару:

- отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд согласно СанПиН;
- контролировать температурный режим хранения в холодильниках скоропортящихся пищевых продуктов;
- выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы с регистрацией результата в «Журнале бракеража готовой продукции».

11. Персоналу пищеблока:

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;

- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы (классы) в соответствии с нормой и количеством детей в группе (классе);
- отходы пищевых продуктов (остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня в морозильной камере для утилизации;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарнопротивоэпидемические требования;
- своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

12. Возложить на Васильеву С.В. и Киршину Г.А., поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

13. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

14. Контроль за исполнением приказа возложить на Байкина С.Л., зам. директора по АХЧ.

Директор

Е. Ю. Габитова

С приказом ознакомлены:

Музз / Музадрафова тс /
Байкин С.Л.
Мешкибаева А.В.
Саидина Л.А.
Васильева С.В.

