Приказ

№ 130 **от 10.08.2020г**

«Об организации питания»

В целях организации питания обучающихся и воспитанников школы-интерната и на основании санитарных норм

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Назначить ответственной за организацию питания обучающихся и воспитанников старшего воспитателя –

2.Ответственному за питание старшему воспитателю :

-контролировать организацию режима питания обучающихся и воспитанников школы-интерната (завтраки, обеды, полдники, ужины);

-контролировать дежурство педагогов и обучающихся в столовой;

-координировать загруженность посадочных мест в столовой;

-контролировать работу педагогов по организации питания (выполнение санитарно-гигиенических норм и культуры поведения за столом и т.д.);

3. Зыряновой С.А. - медсестре по контролю за питанием школы-интерната:

-составлять ежедневное меню-раскладку, с использованием примерного 10-ти дневного меню, утвержденного Роспотребнадзором, при составлении меню соблюдать нормы расхода продуктов, учитывать проценты выхода готового блюда, нормированное соотношение жиров, белков, углеводов, количество килокалорий в пище;

Осуществлять контроль:

- за качеством поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции (присутствовать при приеме продукции и оформлении журнала входного контроля, не допускать прием некачественной продукции);

- за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков по их реализации, в том числе температурный режим, товарное соседство;

- за качеством готовой пищи с последующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции (выполнение меню, вкусовые качества, готовность и т.д.), контролировать качество пищи путем снятия первых проб блюд из общих емкостей;

- за правильностью отбора и хранением суточной пробы;

- за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;

- за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока;

- за осмотром сотрудников пищеблока и детей-дежурных по столовой на наличие гнойных заболеваний и порезов;

-за соблюдение работниками пищеблока санитарно-гигиенических норм в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, контролировать наличие отметок в медицинских книжках с мед. допусками к работе;

- за качеством мытья посуды;

- за наличием инструкций и соблюдением их сотрудниками;

за прохождением мед. осмотра сотрудниками пищеблока;

-осуществлять оценку приготовленных блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасности пищи).

4.За бесперебойную и качественную работу пищеблока, качество приготовления пищи назначить шеф-повара – Стафееву Л.Н., шеф-повар отвечает:

- за соответствие порции нормам выхода готовой продукции, указанными в ежедневном меню;

-за использование всех продуктов в соответствии с меню, выдаче всех порций детям, при наличии лишних порций (отсутствия детей) эти порции передаются детям класса, желающим добавки;

-за качественную организацию питания, соответствующую нормам Роспотребнадзора;

-контролирует соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены, качества мытья посуды, условия ее хранения, качество уборки пищеблока;
-за состояние оборудования и своевременно принимает меры к его ремонту, контролирует аккуратное отношение работников пищеблока к техническому и др. оборудованию;
-проводит инструктажи по технике безопасности, охране труда, по правилам приготовления пищи, использование моющих средств с соответствующими записями в журналах.
5.Повара несут ответственность за качество приготовленных блюд, чистоту на пищеблоке, соблюдают технологические требования к приготовлению пищи;
6.Зав. складом - Усольцева В.Д. обязана:
-контролировать при визуальном осмотре качество принимаемых продуктов, строго относиться к наличию сопровождающих документов, требовать их от поставщиков, не принимать продукты без документов;
- соблюдать требования хранения продуктов, иметь на каждый вид нефасованных и без тары (банки) продуктов ярлыки с указанием наименования изготовителя и даты выпуска;
7. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания:
- председатель комиссии - , старший воспитатель;
- члены комиссии: Старикова Ю.Д. - бухгалтер, Деткова С.А. - зам. директора по ВР.
Комиссии по контролю за организацией и качеством питания:
- осуществлять систематическую деятельность школьной комиссии;
- осуществлять контроль за выполнением санитарных норм и правил при организации питания и проведению производственного контроля в школе-интернате;
- осуществлять контроль за соблюдением условий государственных контрактов со стороны предприятий-поставщиков;
- ежедневно проводить мероприятия по осуществлению производственного контроля в части организации качественного и безопасного питания;
- ежедневно контролировать качество поступающего сырья и готовой продукции: пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков хранения продукции.
8. Назначить бракеражную комиссию в следующем составе:
- председатель комиссии - Деткова С.А. - зам. директора по ВР;
члены комиссии: - Суханова Т.А.- мед. сестра, Стафеева Л.Н. - шеф-повар
9. В целях рационального расходования денежных средств, выделенных на питание, в работе руководствоваться следующим: - ежедневно до 8.00 текущего дня осуществлять коррекцию заказа на питание. В случае внепланового отсутствия питающихся и невозможности отмены количества порций, осуществлять раздачу лишних порций обучающимся, а списание, расход и возврат на склад оформлять документально в соответствии с формами отчета.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:_____ Падерина Г.А.

С приказом ознакомлены:
Стафеева Л.Н.
Усольцева В.Д.
Зырянова С.А.
Трофимова Н.В.
Альжубаева А.Ж.
Мальцева С.П.
Старикова Ю.Д.
Деткова С.А.
Суханова Т.А.