

Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
ГКОУ "Красноярская школа-интернат"

ПРИКАЗ

27.08.2024

№ 194

**Об организации питания обучающихся
(воспитанников) школы-интерната**

В соответствии с приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобразования и науки РФ № 213н/178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и с целью усиления контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников),

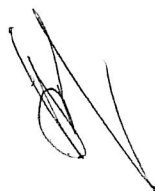
приказываю:

1. На Яковенко Наталью Александровну, старшую медицинскую сестру, возложить ответственность за организацию питания обучающихся (воспитанников) ГКОУ «Красноярская школа-интернат».
2. Организовать питание обучающихся (воспитанников) школы-интерната следующим образом:
 - 2.1. Яковенко Наталье Александровне, старшей медицинской сестре, Чирковой Галине Николаевне, заведующей производством (шеф-повару), ежедневно составлять меню-требование с использованием примерного меню, проверять продукты питания на срок годности, два раза в год разрабатывать перечень всех продуктов, необходимых для питания детей в соответствии с нормами, учитывая возраст детей с 7 до 11 и с 12 до 18 лет.
 - 2.2. Горошиловой Наталье Сергеевне, начальнику финансового отдела, осуществлять контроль за соблюдением детодня.
 - 2.3. Яковенко Наталье Александровне, старшей медицинской сестре, разрабатывать примерное меню на период не менее двух недель в соответствии с нормами, проверять качество поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции, в рабочие дни контролировать качество приготовленной пищи, делать отметку в бракеражном журнале, осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации, правильностью отбора и хранением суточной пробы, санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды, выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье», производить оценку с гигиенических позиций технологии

приготовления блюд, осуществлять С-витаминизацию третьих блюд и напитков, осматривать сотрудников пищеблока и детей-дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов, осуществлять контроль за своевременным прохождением медосмотра работниками пищеблока, один раз в месяц подсчитывать количество пищевых веществ и калорийность рациона; контролировать выполнение санитарного режима в столовой.

- 2.4. Чирковой Галине Николаевне, заведующей производством (шеф-повару), осуществлять хранение продуктов в соответствии с санитарными правилами, иметь двухнедельный запас продуктов питания с соблюдением сроков хранения.
- 2.5. Чирковой Галине Николаевне, шеф-повару, осуществлять контроль соблюдения правил технологии приготовления пищи; обеспечивать своевременное приготовление пищи и наличие всего ассортимента блюд, холодных и горячих напитков, указанных в меню, в течение всего рабочего времени; составлять и предоставлять на утверждение графики работы работников столовой, обеспечивая правильную расстановку рабочей силы, в соответствии с их квалификацией и заданиями по выпуску продукции; осуществлять контроль правильного отпуска готовой продукции в соответствии с нормами выхода, предусмотренными действующим сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; требует от работников столовой обработки сырья соответственно правилам кулинарии, бережного отношения к сырью, уменьшения отходов, изготовления продукции высокого качества; контролировать соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины.
- 2.6. Поварам и кухонным работникам ежедневно перед началом рабочего дня проходить медицинский осмотр, делать запись в журнале «Здоровье», выполнять санитарный режим.
- 2.7. Поварам готовить пищу в соответствии с меню, соблюдать технологию приготовления пищи, правила личной гигиены, для приготовления пищи использовать только маркированный инвентарь, посуду, отбирать и хранить суточные пробы.
- 2.8. Кухонным рабочим содержать пищеблок и обрабатывать инвентарь и посуду в соответствии с санитарными правилами.
- 2.9. Уборщику служебных помещений, соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Жерновников