

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 7
г. СОЛЬ – ИЛЕЦКА»
ул. Вокзальная, 79
г. Соль – Илецк
Оренбургская обл.
тел. 2-82-07
stan0776@yandex.ru

ПРИКАЗ

«Об организации горячего питания» ОД

от 30.08.2024г.

№ 218

С целью оценки качества блюд горячего питания учащихся школы

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

1.1. Заместитель директора по ХР – Мадат Антонина Григорьевна

1.2. Медицинский работник (фельдшер) – Абрамова Валентина Ильинична

1.3. Повар – Куликова Олеся Анатольевна.

2. Комиссия обязана:

2.1. снимать пробу непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится;

2.2. регистрировать результат бракеража в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" по форме 2 Приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409 - 08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

2.3. контролировать выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке;

2.4. при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. Назначить ответственной за организацию горячего питания в ОУ заместителя директора по хозяйственной работе - Мадат А.Г.

4. Назначить ответственной за контроль организации горячего питания в ОУ фельдшера школы - Абрамову В.И.

5. Фельдшер школы Абрамова В.И. обязана:

5.1. Следить за организацией питания в ОУ.

5.2. За качеством поступающих продуктов.

5.3. За правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

5.4. Проводить ежедневно перед началом работы осмотр работников столовой ОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также

ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносить в "Журнал здоровья", в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 санитарных правил).

5.5. Осуществлять контроль за витаминизацией блюд. Дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами регистрировать в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд", в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 санитарных правил).

5.6. За качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. Вести "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 санитарных правил).

В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

5.7. За соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 санитарных правил).

5.8. За соблюдением технологического процесса отбора суточных проб от каждой партии приготовленных блюд, условиями их хранения.

5.9. Организовывать в ОУ работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

6. Повар школы Куликова О.А. обязана следить за:

6.1. Пищевыми продуктами, поступающими на пищеблок, чтобы они соответствовали гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождалась документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

6.2. Качеством поступающей продукции, проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 санитарных правил).

6.3. Осуществлением отбора суточной пробы в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 санитарных правил.

7. Контроль за исполнением приказа возложить на ответственную за организацию горячего питания в ОУ Мадат А. Г.

Директор школы



Т.Ю. Утямишева

С приказом ознакомлены:

Мадат А.Г.

Абрамова В.И.

Куликова О.А.

