

ПРИКАЗ

от 13 сентября 2016 г.

№ 104/3-од

с. Горки

«О работе пищеблоков в 2016-2017 учебном году»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоках школы-интерната, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.2.– 10, уставом школы-интерната

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания, в составе:

Пукий Ольга Ивановна – заместитель директора по семьям,
Вануйто Ольга Владимировна – диетсестра,
Айдакова Татьяна Александровна – повар.

1.1. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в школе-интернате, представлять отчет на совещаниях.

1.2. Доводить до сведения поваров результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

2. Кладовщику Карпинской Алёне Николаевне:

2.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

2.2. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию до 15-00 каждого дня – постоянно.

2.3. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников в складском помещении – постоянно.

3. Поварам:

3.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

3.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды.

3.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

3.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

- 3.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- 3.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.8. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 3.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.10. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 3.12. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. **Возложить ответственность на диетсестру Вануйто Ольгу Владимировну:**
 - 4.1. Разработку 12 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - 4.2. Контроль над закладкой продуктов питания поварами.
 - 4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
 - 4.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 4.5. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 4.6. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
 - 4.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 4.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
 - 5.0. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
 - 5.1. Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
 - 5.2. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
6. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

И.о. директора школы _____ С.А. Аксарина

С приказом ознакомлены:

