МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 31»
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

413123 Саратовская область, г. Энгельс, ул. Гагарина, д. 65 а, тел. (8453) 75-48-79

ПРИКАЗ

«1» сентября 2017 г. № 371-од

«О назначении ответственного
за организацию питания и усиления контроля
за питанием на 2017 – 2018 учебный год»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню на осенне - зимний период, выполнением норм калорийности, а также осуществлением контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Утегалиеву Карылгаш Зайнулловну

Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания:

- Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
- Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание)
- Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающий продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта)
- Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей)
- Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

- Сырье и пищевые продукты, запрещенные к приему в образовательных учреждениях.

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.

- Выборная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.
- Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.
- Тепловая обработка (виды, этапности, продолжительность, температурный режим) особенности приготовления детского питания.
- Перечень запрещенных для приготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий из блюд.
- Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).
- Проведение профилактической витаминизации.
- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.

- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов: расстановка оборудования в цехах.
- Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.
- Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркировочного, уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4. Контроль за организацией приема пищи.

- Соблюдение режима питания, сервировка столов, культура еды.
- Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- Объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи.

5. Оценка качества питания.

- Наличие утвержденного примерного меню и картотеки блюд.
- Ежедневное состояние меню - раскладки.
- Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней).
- Контроль за выполнением физиологических норм. Подсчет химического состава и

калорийности рациона (один раз в 10 дней)

6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременное прохождение ими плановых медицинских осмотров.
- Внешний вид работников, чистота санитарной одежды, наличие разовых индивидуальных салфеток, полотенец.
- Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствие заболевания в журнале «Здоровье».
- Осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале.

7. Гигиенического обучение и воспитание.

- Работа с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

8. Ведение документации по контролю за питанием.

- Журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы.
- Журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации.
- Журнал учета плановых медицинских осмотров персонала.
- Накопительная ведомость по расходу продуктов питания.
- Журнал учета химического состава и калорийности рациона.
- Журнал контроля закладки продуктов.
- Журнал регистрации работы по гигиеническому воспитанию и обучению.
- Журнал записи санитарного состояния учреждения.
- Папка с протоколами результатов лабораторных исследований рационов (отдельных блюд, проверенных сотрудниками ЦГС ФГУС)
-

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И. о. директора МБОУ «СОШ № 31» Т. Н. Николаева.

С приказом ознакомлены:

Утеу / Утеулиева К.З /