

## ПРИКАЗ

« 01 » сентября 2023 г.

№70 о/д

г. Красный Сулин

### Об организации питания в 2023-2024 учебном году

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

приказываю:

1. Организовать в 2023-2024 учебном году рациональное питание обучающихся в школе-интернате в строгом соответствии с санитарными правилами 2.3./2.4.3590-20.
2. Назначить ответственным за организацию питания в школе-интернате медицинскую сестру Лукьянчикову Н.А.
3. Включать в рацион питания разнообразный ассортимент продуктов в соответствии с натуральной нормой.
4. Увеличивать фактически сложившуюся норму расходов на питание одного обучающегося в выходные дни на 10% в день.
5. Медицинской сестре Лукьянчиковой Н.А.:
  - 4.1. составлять меню-раскладку на каждый день с учетом примерного меню с указанием выхода блюд;
  - 4.2. проверять качество поступающих продуктов с записью в журнале бракеража готовой продукции;
  - 4.3. проводить «С» витаминизацию с регистрацией в журнале.
5. Медицинской сестре Лукьянчиковой Н.А. осуществлять контроль:
  - 5.1. за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
  - 5.2. за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
  - 5.3. за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
  - 5.4. за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
  - 5.5. каждые 10 дней за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
  - 5.6. за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании;
  - 5.7. за выполнением натуральных норм питания воспитанников;
  - 5.8. за выходом кулинарных изделий.
6. Кладовщику Бондаревой О.Ю.:
  - 6.1. проверять качество поступающих продуктов;
  - 6.2. организовывать хранение продуктов в кладовых помещениях в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям и срокам хранения;

гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям и срокам хранения;

6.3. соблюдать сроки реализации продуктов питания.

7. Для оценки качества блюд создать бракеражную комиссию:

Чернышкова С.А., председатель комиссии;

Лукьянчикова Н.А., член комиссии;

Бережная Е.Н., член комиссии;

Мирная А.А., член комиссии.

8. Поварам Бережной Е.Н., Мирной А.А.:

строго выполнять правила личной гигиены и гигиенические требования к организации горячего питания;

строго выполнять санитарный режим пищеблока;

соблюдать технологию приготовления блюд;

при мытье посуды обрабатывать ее и приборы дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению;

соблюдать сроки реализации готовой продукции;

брать суточную пробу готовой продукции в объеме 100 г., срок хранения 48 часов;

проводить генеральную уборку пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже одного раза в неделю;

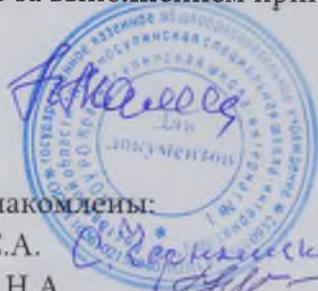
соблюдать температурный режим в холодильном оборудовании.

9. Работникам пищеблока Бережной Е.Н., Мирной А.А., Ковтун Т.В., Базаровой Т.П., участвующим в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающему персоналу использовать одноразовые маски или многоразовые маски со сменным фильтром, а также перчатки. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

10. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Н.А. Маликова



С приказом ознакомлены:

Чернышкова С.А.

Лукьянчикова Н.А.

Бережная Е.Н.

Мирная А.А.

Бондарева О.Ю.

Базарова Т.П.

Ковтун Т.В.