Департамент общего образования Томской области

Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат для обучающихся с нарушениями зрения»

634021, г. Томск, ул. Сибирская, 81 В, тел: 44-16-06, факс: (3822) 44-15-66

ПРИКАЗ

01.08.2023 г. № 86 – о

Об организации питания
на 2023-2024 учебный год

На основании методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате, утвержденных приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 года № 213 и № 178, СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» и по недопущению использования некачественного продовольствия

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующий график питания обучающихся:

Начальное звено – 1-5 классы

Завтрак 1 - 07.50 - 08.10
Завтрак 2 - 09.25 - 09.45
Обед - 13.05 - 13.30
Полдник - 15.45 - 16.00
Ужин - 19.00 - 19.30

Старшее звено 6 - 12 классы

Завтрак 1 - 07.50 - 08.10
Завтрак 2 - 10.25 - 10.45
Обед - 14.00 - 14.30
Полдник - 15.45 - 16.00
Ужин - 19.00 - 19.30

1.1.Обеспечить **двухразовым горячим питанием** воспитанников, пребывающих в школе-интернате состоящего из:

- второго завтрака;
- обеда;

1.2. Обеспечить **пятиразовым горячим питанием** воспитанников, пребывающих в школе-интернате в круглосуточном режиме состоящего из:

- первого завтрака;
- второго завтрака;
- обеда;
- полдника;
- ужина.

2. Галимовой А.В., заведующей производством (шеф-повару), организовать питание обучающихся с учетом продолжительности пребывания воспитанников в школе-интернате в соответствии с примерным меню для возрастных групп (7 – 11 лет, 12-18 лет) в пределах денежных норм питания на 1 ребенка в день.

3. Кексель Н.Г., заместителю директора по воспитательной работе, подготовить и представить на утверждение списки воспитанников:
- пребывающих в школе-интернате полный учебный день (двухразовое питание).
- пребывающих в школе-интернате в круглосуточном режиме, исходя из наличия спальных мест и заявлений родителей (пятиразовое питание).

4. Кексель Н.Г., заместителю директора по воспитательной работе, передать данные Галимовой А.В., заведующему производством (шеф – повару).

5. Создать бракеражную комиссию по контролю организации и качества питания в следующем составе:
Председатель - Курьянович Т.В., директор;
Члены комиссии -Кравченко И.Ю., заместитель директора по УР
Кексель Н.Г., заместитель директора по ВР
Горина М.Г., медицинская сестра
Галимова А.В., заведующий производством (шеф-повар)
Повар, работающий по графику
воспитатель на утреннем подъеме
воспитатели выходного дня (по графику)

6.1.Распределить обязанности между членами бракеражной комиссии с понедельника по пятницу:

I завтрак
- Кравченко И.Ю., заместитель директора по УР
- воспитатель, работающий по графику
- повар, работающий по графику

II завтрак
- Кравченко И.Ю., заместитель директора по УР
- Горина М.Г., мед. сестра
- повар, работающий по графику

Обед
- Кексель Н.Г., заместитель директора по ВР
- Горина М.Г., мед. сестра
- повар, работающий по графику

Полдник:
- Кексель Н.Г., заместитель директора по ВР
- Горина М.Г., мед. сестра
- повар, работающий по график

Ужин
- Кексель Н.Г., заместитель директора по ВР

- повар, работающий по графику
- дежурный воспитатель, работающий до 21.00

в выходные и праздничные дни:

I завтрак - повар, работающий по графику
- воспитатели, работающие по графику

II завтрак - повар, работающий по графику
- воспитатели, работающие по графику

Обед - повар, работающий по графику
- воспитатели, работающие по графику

Полдник - повар, работающий по графику
- воспитатели, работающие по графику

Ужин - повар, работающий по графику
- воспитатели, работающие по графику

6.2. Бракеражной комиссии контролировать выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивать 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на класс. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

6.3. Поварам, выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы бракеражной комиссией, с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

6.4. В случае производственной необходимости состав бракеражной комиссии изменяется и утверждается председателем комиссии.

7. Галимовой А.В. заведующей производством, в целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций следить за тем, чтобы:

- не использовались остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- не изготавливались простокваша, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре;
- не употреблялись грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметана и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке. Кефир, ряженку, простоквашу, сок порционировать непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

8. Кладовщику:

- усилить контроль за соблюдением условий государственных контрактов со стороны предприятий-поставщиков;

- усилить ежедневный контроль поступающего сырья и готовой продукции. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков хранения продукции.
- присутствовать при приеме продукции и оформлении журнала входного контроля;
- не допускать прием некачественной продукции;
- не допускать поступления на пищеблок мясной продукции без сопроводительной документации: накладная, маркировка, ветеринарное свидетельство, сертификат соответствия;
- обеспечить контроль за соблюдением противоэпидемиологических мероприятий, в том числе за соблюдением условий хранения (температурный режим, товарное соседство), сроков реализации продовольственной продукции на пищеблоке;

9. Гориной М.Г., медицинской сестре, в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо
взять на особый контроль выполнение санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий на пищеблоке;

10. Подсобным рабочим (кухонным), в помещениях пищеблока ежедневно проводить тщательную влажную уборку: мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин. Еженедельно с применением моющих средств мыть стены, очищать стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.
Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений должен быть раздельным.

11. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать спец. одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета. Контроль за исполнением пунктов 10,11 возложить на Горину М.Г. медицинскую сестру.
11. Галимовой А.В. заведующей производством, следить за состоянием пищеблока, сменной одеждой, своевременно заменять кухонную утварь и посуду, не пригодные для использования.
12. Галимовой А.В., заведующей производством проводить:
- составление ежедневной меню-раскладки, с использованием примерного меню;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков;
-контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- каждые 10 дней контролировать выполнение утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц производить подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день);

- выдерживать индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье и после «перенесенных» заболеваний;
- проводить гигиеническое обучение персонала.

13. Гориной М.Г., медицинской сестре, проводить:
- осмотр сотрудников пищеблока и детей
- дежурных по столовой
- на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

14. Контроль за выполнением данного приказа в части организации питания возложить на Поздерина А.В., заместителя директора по АХР.; качества питания возложить на Галимову А.В., заведующего производством (шеф-повара); в части организации подачи сведений на питание обучающихся, воспитанников на Кексель Н.Г., .заместителя директора по ВР.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Т.В. Курьянович