

Приказ № 67

31.08.22 г.

с. Приютное

Об организации горячего питания обучающихся

В целях обеспечения и усиления контроля над организацией питания в гимназии согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, повышения личной ответственности персонала пищеблока приказываю:

1. Организовать питание обучающихся 5-11 классов за счет родителей с 12.09.2022г.
2. Назначить ответственным за организацию питания детей, вменив в обязанность контроль над правильностью составления меню, заместителя директора по ВР Хулхачиеву И.Л.
3. Питание детей осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному директором гимназии.
4. Утвердить график питания по классам (приложение 1)
5. Возложить ответственность на медицинскую сестру Петренко Валентину Ивановну за:
 - 5.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки.
 - 5.2. Представление меню-требования для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
 - 5.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.
 - 5.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
 - 5.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
 - 5.7. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
 - 5.8. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
 - 5.9. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
 - 5.10. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
 - 5.11. Внешний вид работника, чистота одежды.
6. Возложить ответственность на повара Плугареву Любовь Викторовну. за:
 - 6.1. Контроль санитарного состояния пищеблока;
 - 6.2. Утвержденное и правильно оформленное меню.
 - 6.3. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
 - 6.4. Соблюдение технологии приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
 - 6.4. Оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
 - 6.5. Соблюдение утвержденного графика выдачи питания.
 - 6.6. Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы пищи.
 - 6.7. Контрольное блюдо в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

6.8. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

6.9. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

6.10. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

6.11. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.

6.12.. Выполнять требования к ведению документации.

7. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём, организацию питьевого режима на завхоза Маливанова Н.Н.

8. Социальному педагогу Убушиевой Л.В. установить контроль над питанием детей с ОВЗ, получающих денежные средства из местного бюджета, многодетных семей, получающих денежные средства в сумме 1000 рублей в месяц на одного ребёнка из республиканского бюджета.

9. Классным руководителям сопровождать обучающихся во время питания в столовой.

10. Утвердить Программу производственного контроля на 2022-2023 учебный год (приложение 2)

11. Утвердить Примерное 10-ти дневное меню завтраков и обедов для организации питания детей (приложение 3).

12. Контроль над исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Хулхачиеву И.Л.

Директор гимназии:

Глушко И.А.

С приказом ознакомлен:

Хулхачиева И.Л.

Маливанов Н.Н.

Плугарева Л.В.

Убушиева Л.В.

Петренко В.И.

Хулхачиева Н.Б.

Кулькина Т.В.

Саранова О.В.

Кучер Г.И.

Полонская М.И.

Кудашева Т.П.

Немеева В.П.

Русанова А.В.

Быхалова М.В.

Сагаева Е.В.

Грицинина О.В.

Марченко М.В.

Санджиева Т.Ю.

Ностаева С.И.

Кураксина И.И.

Безродная Н.И.

Шибд Н.А.

Хулхачиева И.Л. 31.08.22г.
Маливанов Н.Н. 31.08.22г.
Плугарева Л.В. 31.08.22
Убушиева Л.В. 31.08.22г.
Петренко В.И. 31.08.22
Хулхачиева Н.Б. 31.08.22г.
Кулькина Т.В. 31.08.22
Саранова О.В. 31.08.22г.
Кучер Г.И. 31.08.22г.
Полонская М.И. 31.08.22г.
Кудашева Т.П. 31.08.22г.
Немеева В.П. 31.08.22г.
Русанова А.В. 31.08.22г.
Быхалова М.В. 31.08.22г.
Сагаева Е.В. 31.08.22г.
Грицинина О.В. 31.08.22г.
Марченко М.В. 31.08.22г.
Санджиева Т.Ю. 31.08.22г.
Ностаева С.И. 31.08.22г.
Кураксина И.И. 31.08.22г.
Безродная Н.И. 31.08.22г.
Шибд Н.А. 31.08.22г.

Исп. директор гимназии:
Глушко И.А.