



Государственное казенное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа – интернат № 9 для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья» с. Падинского, Новоселицкого района.

П Р И К А З

с. Падинское

«01» сентября 2022 года

№ 212 -осн.

«Об организации питания
на 2022-2023 учебный год»

В целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания воспитанников, осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке во исполнении «Рекомендаций по анализу организации питания детей и подростков в организованных коллективах Ставропольского края» от 23.11.2003г. № 4107-06/04, разработанных ФГУ «Центр Госсанэпиднадзора» в Ставропольском крае

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Валявскую Ирину Николаевну, медицинскую сестру, назначить ответственной за организацию питания обучающихся воспитанников.
 - 1.1. Составление 14-дневного меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для разных возрастных категорий;
 - 1.2. Контроль над закладкой продуктов питания поваром.
 - 1.3. Ежедневное вывешивание в уголке меню в каждой возрастной группе.
 - 1.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учётом состояния здоровья воспитанников, с указанием выхода блюда для разного возраста.
 - 1.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
 - 1.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 1.7. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
 - 1.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 1.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
 - 1.10. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
 - 1.11. Ежемесячный подсчёт ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

2. Емельяненко Светлане Владимировне, заведующей складом:

- 2.1. Осуществлять прием на склад продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиНа, учитывая ограничения на поставку продуктов питания в Российскую Федерацию, согласно Реестра Таможенного союза от 17.08.2010 № 342 – постоянно. При необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день.
- 2.2. Приём мясной и прочей продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии шеф-повара.
- 2.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- 2.4 Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
- 2.5. Составлять дефектные ведомости, акты на списание, а также на недостачу и порчу продуктов.
- 2.6. Согласно инструкций на холодильное оборудование осуществлять обработку холодильного оборудования в соответствии с требованиями СанПиНа.
- 2.7. Ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребенка.
- 2.8. Назначить ответственной за температурный режим холодильного оборудования.

3. Тхагапсову Женю Мусарбиевну, шеф-повара:

- 3.1. Назначить ответственной за контроль температурного режима в холодильниках на пищеблоке. В случае неисправности сообщить Ткаченко А.В., заведующему хозяйством.
- 3.2. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- 3.3. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателям без спецодежды.
- 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 совместно с медицинской сестрой - Валявской И.Н.
- 3.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе.
- 3.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 3.10. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
- 3.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.

3.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

4. Измайловой Татьяне Андреевне, бухгалтеру:

- 4.1. Ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребенка;
- 4.2. Ежемесячно выполнять отчет по питанию;
- 4.3. Выполнять разnosку продуктов питания и списание.

5. Михневой Диане Викторовне, главному бухгалтеру:

- 5.1. Обеспечивать своевременное перечисление целевых средств на питание.
- 5.2. Следить за наличием денежных средств по контракту.
- 5.3. Готовить документацию для проведения аукциона по питанию.

6. Ткаченко Алексея Владимировича, заведующего хозяйством:

- 6.1. Назначить ответственным за технически исправное состояние и безопасную эксплуатацию производственного оборудования, инструмента, приспособлений, механизмов.

7. Контроль за исполнением приказа возлагаю на Шульгу Наталью Николаевну, заместителя директора по ВР.

Директор ГКОУ «С(к)ШИ № 9
для детей-сирот» с. Падинского



А.Д.Стахеева

Ознакомлены:

« 01 » сентября 2022г.		Шульга Н.Н.
« 01 » сентября 2022г.		Валявская И.Н.
« 01 » сентября 2022г.		Измайлова Т.А.
« 01 » сентября 2022г.		Емельяненко С.В.
« 01 » сентября 2022г.		Михнева Д.В.
« 01 » сентября 2022г.		Ткаченко А.В.
« 01 » сентября 2022г.		Тхагапсова Ж.М.