

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова Владимира Михайловича»

ПРИКАЗ

от 31 июля 2020 года

№ 270

Об организации питания обучающихся на 2020-2021 учебный год

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях», в целях организации сбалансированного и рационального питания обучающихся, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, выполнением норм, калорийности и санитарно-гигиенических требований, а также осуществления контроля по данному вопросу в столовой техникума,

приказываю:

1. Назначить ответственного за организацию питания в ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» заведующего столовой Соловьеву Жанну Викторовну.
2. Утвердить примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся техникума на 2020-2021 учебный год.
3. Заведующей столовой Соловьевой Ж.В.:
 - согласовать данное меню с территориальным управлением Роспотребнадзора по Белгородской области в Валуйском районе;
 - ежедневно контролировать журнал учета температурного режима всех холодильных установок складского помещения и журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - содержать всю документацию в строгом порядке;
 - своевременно предоставлять поставщикам заявки на продукты питания;
 - осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, пищеблока.
4. Назначить ответственной за проведение витаминизации блюд медицинскую сестру Халатян Оксану Алексеевну, которой необходимо ежедневно:
 - проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись журнале витаминизации;
 - контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи;

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;
 - контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи;
5. Заведующей складом Дмитриевой Татьяне Ивановне:

- контролировать качество поставляемых продуктов;
- не допускать приема на склад продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, оформленных соответственно по установленным стандартам;
- следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции;
- нести ответственность за своевременность организации питания;
- осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов с пищеблока (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов);
- следить за соблюдением правил товарного соседства;
- оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу с предоставлением информации заведующему столовой;
- своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН;
- неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

6. Поварам Бескровной Елене Ивановне и Степановой Светлана Дмитриевне:

- производить закладку продуктов питания в соответствии с меню-раскладкой;
- строго соблюдать технологию приготовления пищи;
- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств;
- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;
- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;
- не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами;
- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;
- строго соблюдать инструкцию по применению моющих дезинфицирующих средств;
- обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;
- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;
- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр.

7. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора (УВР) Ключникову Валентину Николаевну, председателя комиссии по контролю качества питания и бракеражной комиссии.

ВрИО Директора ОГА ПОУ
«Вейделевский агротехнологический
техникум имени Грязнова В.М.»



В.И. Марченко
Марченко В.И.

С приказом ознакомлены:

В.Н. Ключникова В.Н.Ключникова
Ж.В. Соловьева Ж.В.Соловьева
О.А. Халатян О.А.Халатян
Т.И. Дмитриева Т.И.Дмитриева
Е.И. Бескровная Е.И.Бескровная
С.Д. Степанова С.Д.Степанова