

ПРИКАЗ

30.10.2019г

№ 134

**Об организации питания
в 2019-2020 учебном году**

В целях приведения организации питания в соответствие требованиям действующего законодательства

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повару и кухонному работнику

1.1 в срок ежедневно:

- соблюдать технологию приготовления блюд;
- проводить витаминизацию третьих блюд в соответствии с указаниями по применению премиксов и с учетом возраста обучающихся;
- соблюдать правильность отбора и условия хранения суточных проб;
- проводить дезинфекцию посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств;
- хранить и обрабатывать уборочный инвентарь в специально отведенном месте.

2. Заведующему хозяйством

2.1 в срок ежедневно:

- контролировать соблюдение технологии приготовления блюд;
- оформлять нормативно-технологическую документацию в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, "Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» и другие документы);
- обеспечить соответствие фактического рациона питания обучающихся утвержденному примерному меню;
- обеспечить наличие меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;

- контролировать витаминизацию третьих блюд в соответствии с указаниями по применению премиксов и с учетом возраста обучающихся;
- контролировать проведение дезинфекции посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств;
- контролировать хранение и обработку уборочного инвентаря на пищеблоке в специально отведенном месте;
- соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов;
- контролировать правильность отбора и условия хранения суточных проб;
- контролировать работу технологического, холодильного и другого оборудования; в случае выявления неисправности провести работу по поиску и выбору подрядной организации, имеющей возможность выполнить ремонтные работы;

2.2. Осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания в конце каждой недели или один раз в 10 дней (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней). Результаты анализа предоставлять мне для ознакомления;

2.3. Производить прием пищевых продуктов и продовольственного сырья только при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации; прием товаров, подконтрольных государственному ветеринарному надзору, осуществлять при наличии электронных ветеринарных сертификатов, размещенных в ФГИС «Меркурий»;

2.4. Один раз в месяц организовать и проводить генеральную уборку всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;

2.5. Выполнять требования ХАССП на всех этапах движения продукции от приема до выдачи.

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Трапезникова Ю.Г.