

Чăваш Республикин вĕренÿ министерствин
«çĕмĕрлери хавшакрах сывлăхлă ачасене
пĕтĕмĕшле пĕлÿ паракан интернат школ» Чăваш
Республикин пĕтĕмĕшле пĕлÿ паракан бюджет
учрежденийĕ

Бюджетное общеобразовательное учреждение
Чувашской Республики «Шумерлинская
общеобразовательная школа-интернат для
обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья» Министерства образования Чувашской
Республики

ПРИКАЗ

28 августа 2025г.

№ 254 - ос

Об организации работы пищеблока на 2025-2026 учебный год

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке в БОУ «Шумерлинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чуваши

п р и к а з ы в а ю:

1. Контрактному управляющему Шакировой Алсу Рифатьевне осуществлять:

1.1. закупки продуктов питания;

1.2. формирование заявки на приобретение продуктов питания;

1.3. своевременное предоставление заявки, согласно условиям поставки, подтверждения ее получения Поставщиком;

1.4. составление ежедневных меню в соответствии с перспективным четырнадцатидневным меню.

2. Заведующему складом Кондратьевой Татьяне Михайловне осуществлять:

2.1. проверку качества принимаемой продукции, соблюдение сроков ее хранения и реализации;

2.2. ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнал бракеража готовой продукции, журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала температурного режима холодильного оборудования, гигиенического журнала и журнала питания;

2.3. работу в программе Меркурий по учету ветеринарных свидетельств;

2.4. противоэпидемические мероприятия с проведением: проветриваний, влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, генеральных уборок (один раз в неделю).

3. Поварам Григорьевой Наталье Анатольевне, Евдокимовой Валентине Николаевне:

3.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

3.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;

3.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;

3.5. суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки(третьи блюда) - в количестве не менее 100г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);

3.6. пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи, датой отбора;

3.7. выставлять контрольное блюдо на раздачу;

3.8. соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;

3.9. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;

3.10. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда; помещение пищеблока держать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования труда;

4. Всем работникам пищеблока:

4.1. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

4.2. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ, инструкций по работе с оборудованием;

4.3. работать при наличии колпаков и перчаток;

5. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

6. Возложить на поваров персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

7. Заведующему хозяйством, Плехановой Ольге Павловне обеспечить пищеблок моющими и дезинфицирующими средствами.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Л.В. Бирун