

Государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Светлянская школа-интернат»
ГКОУ УР «Светлянская школа-интернат»

ИНН 1804007086 КПП 182801001

Адрес: село Светлое, улица Первомайская, дом 25,
Воткинский район, Удмуртская Республика, 427421

Телефон (34145) 76-572 Факс (34145) 76-574

E-mail: selschool@gmail.com

Приказ

О соблюдении санитарных норм и правил при
организации питания, исполнении санитарно-
эпидемиологических требований и создании
бракеражной комиссии по контролю за
организацией и качеством питания в ГКОУ УР
«Светлянская школа-интернат»

01.09.2022

с. Светлое

№67-ОД

В целях соблюдения требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в части соблюдения действующих санитарных правил и обязательных требований санитарного законодательства и по соблюдению требований санитарных правил, исключающих создания причины и условий для нарушений в организации питания обучающихся в ГКОУ УР «Светлянская школа-интернат», а также с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) п р и к а з ы в а ю:

1. Комиссии по организации и проверке качества питания в Учреждении в 2022/2023 учебном году в составе: Соломенников А.В., учитель ПППО, – председатель комиссии; Ванюкова И.А., - социальный педагог; Перевозчикова Л.В., учитель; Боброва И.И., учитель; Урванцева Г.В., помощник воспитателя; представитель родительской общественности (по согласованию) – член совета Учреждения от родительской общественности разработать программу по организации питания обучающихся в Учреждении на 2022/2023 учебный год.

2. Утвердить программу по организации питания обучающихся в Учреждении на 2022/2023 учебный год.

3. Назначить Ванюкову И.А. социального педагога, ответственным лицом за организацию питания в Учреждении на 2022/2023 учебный год.

4. Организовать питание обучающихся по классам.

5. Соблюдать профилактические и дезинфекционные меры при организации питания обучающихся в том числе:

— Обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборами, не менее 2-х комплектов на одно посадочное место в целях в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

— Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

6. Проводить механическую мойку посуды в посудомоечной машине в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65° С в течение 90 минут.

7. Использовать 2-х секционные ванны для мытья стеклянной посуды ручным способом и столовых приборов. 3-х секционных - для мытья столовой посуды ручным способом.

8. Мытье столовой посуды ручным способом проводить в следующем порядке:

— Механическое удаление остатков пищи;

— Мытье во 2-ой секции ванны в воде с t не ниже 40° С и добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньше, чем в 1-ой секции ванны;

— Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3-ей секции ванны горячей проточной водой с t не ниже 65° С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

— Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

— Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3-ей секции ванны горячей проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

— Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

9. Запретить прием пищи в учебных кабинетах, на рабочих местах.

10. Определить место для приема пищи работников (стол № 8) с обязательным мытьем рук и обработкой рук кожным антисептиком.

11. Не допускать использования в питании обучающихся продуктов и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами. Исполнители: Коротких О.В., медицинская сестра; Коробейникова Е.Г., фельдшер; Караваева О.Е., повар; Машковцева Л.К., шеф-повар. Срок: ежедневно.

12. Обеспечить рабочее состояние нормативно-технологической документации; необходимого технологического холодильного и технологического оборудования, кухонной и столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение сроков и кратности производственного контроля над качеством приготовленной пищи; своевременное прохождение работниками Учреждения периодического медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации. Исполнители: Коротких О.В., медицинская сестра; Коробейникова Е.Г., фельдшер; Бабинцев С.С., заместитель директора по АХЧ. Срок: ежедневно.

13. Осуществлять контроль над качеством поступающих продуктов, наличием необходимой документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продуктов, их транспортировкой, условиями и сроками хранения продуктов, технологией приготовления и качеством готовых блюд, за санитарно-противоэпидемическим режимом на пищеблоке Учреждения. Исполнители: Коротких О.В., медицинская сестра; Коробейникова Е.Г., фельдшер; Караваева О.Е., повар; Машковцева Л.К., шеф-повар; Бабинцев С.С., заместитель директора по АХЧ. Срок: ежедневно.

14. Запретить с 1 марта 2023 года использование овощей урожая 2022 года (капуста, лук, корнеплоды и др.) в свежем виде. Допускать к использованию овощей только после термической обработки. Исполнители: Коротких О.В., медицинская сестра; Коробейникова Е.Г., фельдшер; Караваева О.Е., повар; Машковцева Л.К., шеф-повар. Срок: до нового урожая 2023 года.

15. Утвердить состав бракеражной комиссии в составе:

— Медицинские работники – Коробейникова Е.Г., фельдшер; Коротких О.В., медицинская сестра;

— Работники пищеблока – Машковцева Л.К., шеф-повар; Караваева О.Е., повар;

— От администрации Учреждения – согласно приложению 1.

16. Вменить в обязанность всем членам бракеражной комиссии, не допустимость случаев, не комиссионной проверки готовой продукции, особенно в выходные праздничные и каникулярные дни; своевременности заполнения журнала бракеража готовой кулинарной продукции; предупредить членов бракеражной комиссии об ответственности за проведение оценки качества блюд (Приложение 1).

17. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек (медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации Учреждения) с регистрацией в бракеражном журнале под личную подпись. Срок: Ежедневно. Исполнитель: Бракеражная комиссия.

18. Выполнять требования к соблюдению правил личной гигиены работниками пищеблока, а именно приходить на работу в чистой одежде и обуви; тщательно мыть руки перед каждой сменой вида деятельности, работать в специальной чистой одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под косынку или колпак. Исполнители: Караваева О.Е., повар; Машковцева Л.К., шеф-повар, Бабинцев С.С., заместитель директора по АХЧ; Вахрушева Л.А., кухонный работник, Широбокова Н.А., уборщик служебных помещений. Срок: ежедневно.

19. Исключить пребывание в помещениях пищеблока, склада пищевых продуктов лиц без спецодежды и медицинского осмотра. Исполнители: Караваева О.Е., повар; Машковцева Л.К., шеф-повар, Бабинцев С.С., заместитель директора по АХЧ, Вахрушева Л.А., кухонный работник, Широбокова Н.А., уборщик служебных помещений. Срок: ежедневно.

20. Провести инструктажи и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями) по профилактике острых кишечных инфекций, здорового питания, сохранения и укрепления здоровья. Исполнители: классные руководители и воспитатели. Срок: 23.09.2022 года, классные родительские собрания 1-9 классов.

Директор

Т.Н. Вершинина

С приказом «О соблюдении санитарных норм и правил при организации питания, исполнении санитарно-эпидемиологических требований и создании бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ГКОУ УР «Светлянская школа-интернат» от 01.09.2022 №67 ознакомлены:

График работы бракеражной комиссии в школьной столовой ГКОУ УР «Светлянская школа-интернат» на 2022/2023 учебный год

Дни недели	Медицинские работники	Работники пищеблока	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	2 ужин
ПНД	Коробейникова Е.Г. Коротких О.В.	Караваева О.Е. Машковцева Л.К.	Кузнецова Н.А.	Белецка Д.	Ломаева Л.М.	Вахрушева О.Ф.	Лузянина И.Ф.
ВТР	Коробейникова Е.Г. Коротких О.В.	Караваева О.Е. Машковцева Л.К.	Данилова С.В.	Белецка Д.	Ломаева Л.М.	Ломаева Л.М.	Кузнецова Н.А.
СРД	Коробейникова Е.Г. Коротких О.В.	Караваева О.Е. Машковцева Л.К.	Кузнецова Н.А.	Белецка Д.	Боброва И.И.	Вахрушева О.Ф.	Лузянина И.Ф.
ЧТВ	Коробейникова Е.Г. Коротких О.В.	Караваева О.Е. Машковцева Л.К.	Данилова С.В.	Белецка Д.	Перевозчикова Л.В.	Ломаева Л.М.	Кузнецова Н.А.
ПТН	Коробейникова Е.Г. Коротких О.В.	Караваева О.Е. Машковцева Л.К.	Кузнецова Н.А.	Белецка Д.	Бывальцева Е.В.	Данилова С.В.	Шутова Г.М.
СББ	Коробейникова Е.Г. Коротких О.В.	Караваева О.Е. Машковцева Л.К.	Перевозчикова О.С.	Перевозчикова О.С.	Ломаева Л.М.	Ломаева Л.М.	Данилова С.В.
ВСК	Коробейникова Е.Г. Коротких О.В.	Караваева О.Е. Машковцева Л.К.	Лузянина И.Ф.	Лузянина И.Ф.	Шутова Г.М.	Шутова Г.М.	Кузнецова Н.А.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек (медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации Учреждения) с регистрацией в бракеражном журнале под личную подпись ежедневно.

Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

Выписка из приказа № 67 от 01.09.2022 г. «О соблюдении санитарных норм и правил при организации питания в ГКОУ УР «Светлянская школа-интернат»»