БАШҠОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫНЫҢ
МӘҒАРИФ МИНИСТРЛЫҒЫ
Михайловка сәләмәтлек мөмкинлектәре
сикләнгән укыусылар өсөн коррекция
мәктәп-интернаты дәүләт бюджет дөйом
белем биреү учреждениеһы
452026, БИШБҮЛӘК РАЙОНЫ,
МИХАЙЛОВКА АУЛЫ, МӘКТӘП УРАМЫ, 14
ТЕЛ./ФАКС 8 (34743) 2 64 01
E-mail:mihail_korshcool@mail.ru

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение Михайловская коррекционная
школа-интернат для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья
452026, БИЖБУЛЯКСКИЙ РАЙОН,
С. МИХАЙЛОВКА, УЛ. ШКОЛЬНАЯ , 14.
ТЕЛ./ФАКС 8 (34743) 2 64 01
E-mail:mihail_korshcool@mail.ru

ИНН 0255007362 КПП 021201001

БОЙОРОҠ «31 » 08 2020г. №54

ПРИКАЗ «31» 08 2020 г.

«Об организации горячего питания в школе-интернате»

На основании Постановления правительства Республики Башкортостан от 30 ноября 2017 года № 565 «Об утверждении норм и порядка материального и денежного обеспечения питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в государственных организациях Республики Башкортостан, осуществляющих образовательную деятельность»,в целях обеспечения соответствия питания установленным нормам и требованиям, организации полноценного, калорийного, сбалансированного питания

Приказываю:

1. Установить среднюю стоимость одного детодня в размере 199,16 рублей для обучающихся 7-10 лет, 230,39 рублей для обучающихся 11-18 лет.
2. Установить время приема пищи для воспитанников:

	3-4 классы	5-8 классы	9-11 классы
Первый завтрак	$7.^{50}$-$8.^{10}$	$7.^{20}$-$7.^{40}$	$7.^{00}$-$7.^{10}$
Второй завтрак	$9.^{40}$-$9.^{50}$	$9.^{40}$-$9.^{50}$	$9.^{40}$-$9.^{50}$
Обед	$12.^{10}$-$12.^{40}$	$13.^{15}$-$13.^{30}$	$13.^{40}$-$14.^{00}$
Полдник	$16.^{30}$-$16.^{45}$	$16.^{10}$-$16.^{20}$	$15.^{50}$-$16.^{00}$
Ужин	$19.^{00}$-$19.^{20}$	$19.^{30}$-$19.^{45}$	$19.^{50}$-$20.^{00}$
Второй ужин	$20.^{00}$-$20.^{10}$	$20.^{00}$-$20.^{10}$	$20.^{00}$-$20.^{10}$

2. Возложить ответственность на поваров столовой Архипову В.А. Ермолаеву Н.Н., за:

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
- качественное приготовление обедов;
- рациональное расходование продуктов питания;
- обеспечение норм закладки и выхода блюд в соответствии с нормативами;
- сохранение контрольных блюд в соответствии с нормативами;
- обеспечение правильного хранения имеющихся продуктов питания
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведения С – витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- содержание в чистоте технологического оборудования, столовой посуды;
- соблюдение правил санитарии и гигиены на рабочем месте, соблюдение требований к спецодежде;
- соблюдение правил безопасности и электробезопасности, правил эксплуатации технологического оборудования столовой, пользование моющими и дезинфицирующими средствами;
- незамедлительно сообщать заместителю директора по хозяйственной работе о поломках и неисправностях электрооборудования;
- проходить медосмотры не реже одного раза в год;
- проводить генеральную санитарную обработку помещения, инвентаря, столовой посуды 1 раз в неделю;
- правильно хранить и приготавливать дезинфицирующие и моющие средства в соответствии с нормативами;
- содержать механизмы, приспособления и инвентарь в надлежащем состоянии;
- проводить санитарную уборку пищеблока;
- собирать пищевые отходы;
- проходить медосмотр.

3. Возложить ответственность на кухонного работника Сулейманову Р.Т:

- нахождение на рабочем месте в чистой санитарной одежде и обуви установленного образца;
- доставление полуфабрикатов и сырье *на кухню;*
- открывание бочки, бутылки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгружать продукцию из тары;
- перемещать по территории *кухни* сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару;
- обеспечивать запасы воды;
- включать и отключать кухонное оборудование;
- доставлять готовую продукцию *к раздаче;*
- мыть оборудование и посуду с использованием дезинфицирующих и моющих средств в соответствии с нормативами и технологией их использования;
- проводить генеральную санитарную обработку помещения, инвентаря, столовой посуды 1 раз в неделю;
- правильно хранить и приготавливать дезинфицирующие и моющие средства в соответствии с нормативами;
- содержать механизмы, приспособления и инвентарь в надлежащем состоянии;
- проводить санитарную уборку пищеблока;
- собирать пищевые отходы;
- проходить медосмотр.

4. Возложить ответственность на медицинскую сестру Вильданову К.А:

- выполнение профилактических, лечебных, санитарно-гигиенических мероприятий, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения.

4.1. Осуществлять контроль за:
- хранением запаса продуктов питания;
- качеством пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- работой пищеблока;
- правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы);
- выполнением технологических методов приготовления блюд;
- правильностью отпуска блюд с пищеблока;
- санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды;
- выполнением правил личной гигиены работниками;
- своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока, осуществлять допуск до работы только на основании медицинской книжки.
4.2. Внедрять принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке.
4.3. Отстранять и запрещать работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями.
4.4. Оказывать доврачебную помощь при неотложных ситуациях.
4.5. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинфекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.
5. Возложить ответственность на кладовщика Добрейкину Е.Н. за:
- сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов;
- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- работу по приему, хранению и отпуску товарно-материальных ценностей на складах, по их размещению с учетом наиболее рационального использования складских площадей, облегчения и ускорения поиска и отпуска, а также сохранности товарно-материальных ценностей;
- проводить генеральную санитарную обработку помещения, инвентаря, столовой посуды 1 раз в неделю;
- правильно хранить и приготавливать дезинфицирующие и моющие средства в соответствии с нормативами;
- содержать механизмы, приспособления и инвентарь в надлежащем состоянии;
- проводить санитарную уборку пищеблока;
- собирать пищевые отходы;
- проходить медосмотр.

Обеспечивает:
- сохранность складируемых товарно-материальных ценностей;
- соблюдение режимов хранения;
- ведение учета складских операций;

- соблюдение правил оформления и сдачи приходно-расходных документов;
- составление установленной отчетности;
- соответствие принимаемых товарно-материальных ценностей сопроводительным документам (приходным накладным и сертификатам);
- наличие и исправность противопожарных средств, состояние помещений, оборудования и инвентаря на складе и обеспечивает их своевременный ремонт.

Организует:
- проведение отпуска, приема товарно-материальных ценностей;
- погрузочно-разгрузочные работы на складе с соблюдением правил охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- сбор, хранение и своевременный возврат поставщикам оборотной тары;
- участвует в проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей;
- контролирует состояние техники безопасности и принимает меры к устранению выявленных недостатков, нарушений правил производственной санитарии;
- назначается материально-ответственным лицом, с которым заключается письменный договор о полной материальной ответственности.

6. Возложить ответственность на Иванова А.Л. заместителя по административно-хозяйственной части за:
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования;
- исправностью технологического оборудования;
- своевременное устранение неисправного оборудования;
- пожарную и электробезопасность.

7. Дежурному учителю, воспитателю:
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены воспитанников;
- осуществлять контроль за приемом пищи.

8. Создать бракеражную комиссию в составе:
- Шишкина Галина Федоровна - директор
- Макарова Ольга Вениаминовна - бухгалтер
- Павлова Зифа Наилевна – член род. комитета
- Вильданова Клара Ахатовна – медсестра
- Шишкина Татьяна Александровна – член профсоюза

Возложить на бракеражную комиссию:
- ответственность контроля качества готовых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пиши;
- доброкачественность пищи оргонолептическим методом, т.е. по цвету, запаху, вкусу, консистенции, жесткости, сочности.

Бракеражную пробу снимают в присутствии повара ежедневно за 30 мин до раздачи готовой пищи. Пробу берут из общего котла после тщательного перемешивания.

На «отлично» оценивают блюда, которые полностью соответствуют рецептуре, имеют выраженный вкус, приятный запах.

Блюда получают оценку «хорошо», если незначительные нарушения в технологии приготовления не повлияли на вкус пищи.

Оценку «неудовлетворительно» дают блюдам, при приготовлении

которых была грубо нарушена технология: блюда имеют посторонний запах, пересолены, недоварены. Такую пищу к употреблению не допускают.

Результаты пробы заносят в бракеражной журнал, в котором указывают дату, наименование блюда, номер партии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

10. Создать группу общественного контроля за организацией и качеством питания в составе:

- Павлова З.Н. – родитель обучающегося
- Никитин С.А. – глава сельского поселения
- Тимербулатова Р.Н. – председатель профкома

возложить на группу общественного контроля следующие функции:
- контроль за соблюдением меню и рационов питания учащихся;
- выполнение норм выхода и качества приготовления блюд;
- своевременность приготовления и реализации приготовленных блюд;
- качество поставляемых продуктов;
- соблюдение технологии приготовления питания;
- соблюдение правил хранения продуктов;
- целевое расходование денежных средств, выделенных на организацию питания учащихся.

11. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания.

12. Утвердить план генеральной уборки пищеблока.

13. Поставить на довольствие 101 воспитанника.

Директор: Г.Ф. Шишкина

С приказом ознакомлены:

Архипова В.А.

Вильданова К.А.

Добрейкина Е.Н.

Ермолаева Н.Н.

Иванов А.Л.

Макарова О.В.

Никитин С.А.

Павлова З.Н.

Сулейманова Р.Т.

Тимербулатова Р.Н.

Шишкина Т.А.