

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение

«Железногорская школа №1»

КГБОУ "ЖЕЛЕЗНОГОРСКАЯ ШКОЛА №1"

ул. Восточная, 2а, г. Железногорск, Красноярский край, 662970

ИНН 2452014267 /КПП 245201001 ОКПО 36143732

тел. 72-87-43, факс: 72-01-52

e-mail: ddrk@k26.ru

П Р И К А З

« 31 » августа 2020 года № 86ПД

О контроле за организацией питания учащихся
КГБОУ "Железногорская школа №1"

На основании СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в целях усиления контроля за организацией горячего питания в КГБОУ "Железногорская школа №1"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по лечебно-оздоровительной работе Вотинову А.А.:
 - 1.1. проводить ежедневное согласование меню;
 - 1.2. осуществлять в отсутствие ответственной медсестры приёмку блюд у организатора горячего питания с отметкой в журнале;
 - 1.3. проводить внеплановые (не реже 3 раз в месяц) проверки по вопросам полноты закладки продуктов в котёл, веса выдаваемых порций готовых блюд, соответствия данных о численности детей в журнале посещаемости количеству заказанных порций, привлекая к проверке дежурных администраторов, врачей-педиатров;
 - 1.4. ежедневно по факту оказания услуг оформляется акт об оказанных услугах, подтверждающий количество питающихся детей.
2. Медицинским сестрам Шпагиной Е.А., Большаковой Е.С. ежедневно:
 - 2.1. вести входной контроль поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов: наличие сопроводительных документов, сертификатов соответствия на каждый вид продукции у заведующих производством пищеблоков;
 - 2.2. проводить определение доброкачественности поступающей продукции, результаты проверки заносить в журнал «Бракеража сырой продукции».
 - 2.3. контролировать условия транспортировки продовольственного сырья и продуктов питания, соблюдение товарного соседства;
 - 2.4. контролировать соответствие соблюдения приготовления блюд технологической карте;
 - 2.5. контролировать соответствие рационального питания учащихся меню, утверждённому в Роспотребнадзоре;
 - 2.6. осуществлять контроль за тем, чтобы обработка сырой продукции производилась только в соответствующих отдельных цехах;
 - 2.7. проводить внешний медицинский осмотр сотрудников пищеблока с записью в «Журнале здоровья»;
 - 2.10. производить снятие пробы готовых блюд за 20-30 минут до приёма пищи учащимися с записью о допуске в бракеражном журнале, с отбором суточной пробы (48 часа хранения);
 - 2.11. производить замену блюд в меню, в случае необходимости, с отметкой в бракеражном журнале.
3. Врачам-педиатрам: Вотинову А.А. (I здание), Колодривской Л.С. (II здание), осуществлять контроль за организацией питания на момент отсутствия медсестры
4. Медицинским сёстрам Шпагиной Е.А., Большаковой Е.С. ежедневно проводить сверку обучающихся с данными классных руководителей, воспитателей под их подпись в журнале

посещаемости, составлять заявку на питание обучающихся, при необходимости проводить ее корректировку до 9.00.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор



О.И. Ольхина

С приказом ознакомлены:

Вотинов А.А



Колодривская Л.С.

Шпагина Е.А.

Большакова Е.С.

