

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

ИНН1804007086 КПП 182801001
Адрес: село Светлое, улица Первомайская, дом 25,
Воткинский район, Удмуртская Республика, 427421
Телефон (34145) 76-572 Факс (34145) 76-574
E-mail:selschool18@podved-mo.udmr.ru

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»

29.08.2024

с. Светлое

№61-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 2024/2025 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 2024/2025 учебный год.

2. Утвердить программу по организации питания обучающихся в Учреждении на 2024/2025 учебный год.

3. Назначить Ванюкову И.А. социального педагога, ответственным лицом за организацию питания в Учреждении на 2024/2025 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; Машковцева Л.К., повар, 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; Машковцева Л.К., повар, шеф-повар; Бабинцев С.С., заместитель директора по АХЧ. Срок: ежедневно.

14. Запретить с 1 марта 2025 года использование овощей урожая 2024 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; Машковцева Л.К., повар, шеф-повар. Срок: до нового урожая 2025 года.

15. Утвердить состав бракеражной комиссии в составе:

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

– Работники пищеблока – Машковцева Л.К., повар, шеф-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: Машковцева Л.К., повар, шеф-повар, Бабинцев С.С., заместитель директора по АХЧ; Вахрушева Л.А., подсобный (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: Машковцева Л.К., повар, шеф-повар, Бабинцев С.С., заместитель директора по АХЧ, Вахрушева Л.А., подсобный (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: 20.09.2024 года, классные родительские собрания 1-9 классов.

Директор

Т.Н. Вершинина