



Департамент образования Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 13» г. Грозного
(МБОУ «СОШ № 13» г. Грозного)

Собльжа-Галин Мэрин дешаран департамент
«Централни юкъярдешаран школа № 13»
Собльжа-галин муниципальни юкъярдешаран учреждени

П Р И К А З

29.08.2022г.

№: 44/03-01

г. Грозный

**О распределении функциональных обязанностей
между сотрудниками по организации питания обучающихся**

В целях обеспечения полноценного, сбалансированного и рационального питания детей в МБОУ «СОШ № 13» г. Грозного, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание в МБОУ «СОШ № 13» г. Грозного в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить на заместителя директора по УРиШ Эскиеву М.С. ответственность за:

– разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Роспродмзором;

– ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;

– составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

– организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

– контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи; соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания;

– контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

– снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

– ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

– ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

– работу с родителями, детьми, персоналом учреждения по вопросам здорового питания детей;

3. Возложить на медицинскую сестру Дакиеву Т.Э. ответственность за:

– контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров;

– внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец;

– самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья, ежедневная отметка об отсутствии заболеваний в журнале «Здоровье»;

– осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра в журнале;

– контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;

– проведение обучения по санминимуму и соблюдению СанПиНа.

4. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания, бракераж готовых блюд.

Председатель – директор Хамидов Х.Я.;

Члены: заместитель директора по ВР Ахмадова Л.Ш., заместитель директора по УРШ Эскиева М.С., медицинская сестра Дакиева Т.Э., повар Шамилова Р.Д.

5. Возложить на заместителя директора по АХЧ Исраилова И.Л. ответственность за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, разделочными досками и моющими средствами.

6. Возложить на повара Шамилову Р.Д. ответственность за:

– хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

– правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН; 5.3. совместное с диетсестрой составление разнообразного меню;

– выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

– соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

– тепловую обработку (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

7. Поварам контролировать наличие суточных проб, их сохранность и правильность хранения. Пробы хранить в холодильнике в течении 48 часов. В случае отсутствия медсестры (отпуск, болезнь) разрешить снимать пробу готовых блюд повару.

8. Контролировать сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

9. Возложить на учителей ответственность за:

– обеспечение приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

10. Возложить на заместителя директора по АХЧ Исраилова И.Л. ответственность за:

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации; работу с поставщиками продуктов;

- контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением;

- оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);

- условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);

- соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Х.Я. Хамидов

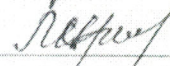
С приказом ознакомлены:

 Л.Ш. Ахмадова

 М.С. Эскиева

 Т.Э. Дакиева

 Р.Д. Шамилова

 И.Л. Исраилов