

## **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение  
« Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная  
школа-интернат»

### **ПРИКАЗ**

От 20.09.2023 г.

№ 103

#### **«О работе пищеблока в 2023 - 2024 учебном году и создании бракеражной комиссии»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы-интерната, руководствуясь санитарными правилами , Уставом школы-интерната

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

##### **1. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания, в составе:**

1. Мамаева Эльвира Владимировна - заместитель директора по воспитательной работе, председатель.

Члены комиссии:

2. Просина Елена Григорьевна - медсестра,

3. Боровая Анна Владимировна –член родительского комитета школы-интерната .

4.Паруликова Оксана Аркадьевна - воспитатель

5. Филоненко Олеся Павловна - воспитатель,

6. Болсуновская Марина Владимировна - секретарь профсоюзной организации школы-интерната

7. Максименко Наталья Александровна - кладовщик

1.1 Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в школе-интернате, представлять отчет на совещаниях.

1.2. Доводить до сведения поваров результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

1.3. Членам бракеражной комиссии ежедневно заносить в «Бракеражный журнал» результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

## **2. Кладовщику Максименко Н.А. . :**

2.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН- постоянно;

2.2. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию до 15-00 каждого дня – постоянно;

2.3. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать нахождения в складе посторонних лиц и сотрудников школы-интерната – постоянно;

## **3. Поварам:**

3.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

3.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке (кроме членов бракеражной комиссии).

3.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

3.4. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

3.5. Ежедневно оставлять суточные пробы готовых продуктов.

3.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

3.7. Отходы пищевых продуктов ( скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.

3.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

3.9. Своевременно проходить медицинский осмотр.

3.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с электрооборудованием.

3.11. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

## **4. Возложить ответственность на медицинскую сестру Просину Е.Г.**

4.1. Разработку 10-ти дневного меню на основе примерного , с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания

- 4.2. Контроль за закладкой продуктов поварами.
- 4.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом выхода блюда для разного возраста детей.
- 4.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 4.5. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 4.6. Проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
- 4.7. Контроль правильности хранения и соблюдение срока реализации продуктов.
- 4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракеража готовых блюд, оценке готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- 4.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции правильное ее хранение.
- 5.0. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 5.2. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
- 6.0. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы-интерната



Л.Н.Китаева.

Ознакомлены:

Просина Е.Г.  
Мамаева Э.В.  
Максименко Н.А.  
Боровая А.Н.  
Болсуновская М.В.  
Паруликова О.А.  
Филоненко О.П.

