

МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ»

**П Р И К А З**

от 28.08.2020

№ 175

г. Армавир

**О внесении изменений в приказ от 09.01.2020 года № 27  
«Об организации питания в 2020-2021 учебном году»**

В связи с увольнением Кобелевой И.А., в целях обеспечения здоровья обучающихся и предотвращения возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания и на основании методических рекомендаций МР 3.1/2.3.6.0190-20, п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся заведующего производством Маримон Н.Ю.

2. Ответственному за организацию питания:

2.1. Руководствоваться СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

2.2. Обеспечить пятикратным питанием обучающихся с круглосуточным пребыванием.

2.3. Обеспечить 2-х разовым питанием обучающихся не проживающих в общежитии.

2.4. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.5. Отпуск горячего питания обучающимся осуществлять организованно по группам. За каждой группой в столовой закрепить определенные обеденные столы. На столах разместить таблички с номерами учебных групп.

2.6. Совместно с медицинским работником осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществлять медицинскому работнику.

2.7. Ограничить доступ на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

2.8. Разместить столы с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

2.9. Оборудовать умывальники для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.



2.10. Проводить ежедневную (ежемесячную) влажную уборку служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

2.11. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

3. Калькулятора Львову Т.В. назначить ответственной за разработку рациона питания, примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий».

4. Калькулятору Львовой Т.В.:

4.1. Примерное меню разрабатывать с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, соответствующего возрастной группе обучающихся.

4.2. Соблюдать требования санитарных правил (СанПиН 2.4.5.2409-08) по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для обучающихся.

4.3. В примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

4.4. Для составления рациона питания и меню использовать нормы питания, утвержденные Постановлением главы администрации Краснодарского края от 02.02.2007 г. №73 «О мерах социальной поддержки учащихся государственного учреждения начального профессионального образования Краснодарского края «Армавирское профессиональное училище-интернат для инвалидов».

4.5. Норматив на обеспечение бесплатным питанием обучающихся по программам среднего профессионального образования (программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих) составляет 278,74 рублей в день на 1-го обучающегося.

Норматив на обеспечение бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования и обучающихся по адаптационным основным общеобразовательным программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих составляет 143,74 рубля в день на одного обучающегося, не проживающего в общежитии.

Норматив на обеспечение бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования и обучающихся по адаптационным основным общеобразовательным программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих составляет 211,48 рубля в день на одного обучающегося, проживающего в общежитии.

4.6. Осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней) в конце каждой недели или один раз в 10 дней.



5. Кладовщика Марченко Е.В. назначить ответственным за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на продовольственный склад.

6. Кладовщику Марченко Е.В.:

6.6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на продовольственный склад осуществлять только при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и т.п.), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.7. Осуществлять контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информацию заносить в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

6.8. Не допускать к реализации пищевой продукции, не имеющей маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7. Назначить ответственным за организацию производственного контроля в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 старшую медсестру Григорову О.В.

8. Старшей медицинской сестре Григоровой О.В. организовать:

8.6. Присутствие дежурных медсестер при витаминизации блюд. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника. Дату, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа обучающихся, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрировать в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

8.7. Информирование родителей, обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

8.8. Ежедневный осмотр перед началом работы работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносить в "Журнал здоровья".

8.9. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

8.10. Недопущение повторного использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок.



8.11. Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

8.12. Организацию централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

8.13. Организацию при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

8.14. Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

8.15. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

9. Для контроля за качеством поступающей и приготовленной продукции создать бракеражную комиссию в составе:

- дежурной медсестры;
- заведующего производством;
- заместителя директора по учебно-воспитательной работе.

10. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы бракеражной комиссией.

11. Бракеражной комиссии проводить оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

12. Результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

13. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.

14. Назначить ответственными за ведение журналов:

14.6. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" – заведующего производством.

14.7. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" – заведующего производством.

14.8. "Журнал здоровья" - дежурную медсестру.

14.9. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд" – дежурную медсестру.

14.10. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" – кладовщика.

14.11. "Ведомость контроля за рационом питания" – кулькулятора.

Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебно-воспитательной работе Савраеву С.С.

И.о. директора



С.Н.Алиева

Проект приказа подготовил:  
заведующая производством



Н.Ю. Маримон