



**ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ**

**Комунальний заклад «Кочетоцька загальноосвітня санаторна
школа-інтернат І-ІІІ ступенів»
Харківської обласної ради**

НАКАЗ

31.08.2012

№ 182

Про організацію харчування вихованців
комунального закладу «Кочетоцька
загальноосвітня санаторна школа-інтернат
І-ІІІ ступенів» Харківської обласної ради
у 2012/2013 навчальному році

На підставі Законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про молоко та молочні продукти», згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», Постановою Кабінету Міністрів України від 05.04.1994 № 226 «Про поліпшення виховання, навчання, соціального захисту та матеріального забезпечення дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування, із спільним наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 №242/329, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 за № 661/10941 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», з метою організації повноцінного, якісного харчування вихованців школи-інтернату

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити документацію, яка необхідна для правильної та безперебійної роботи харчоблоку, а саме:

- Журнал бракеражу готової продукції;
- Журнал бракеражу сирової продукції;
- Журнал обліку відходів продуктів при первинній переробці;
- Журнал закладки сировини;
- Графік роботи їдальні;
- Журнал «Здоров'є»;
- Журнал обліку відходів овочів при первинній обробці;
- Журнал С- вітамінізації їжі;
- Журнал температурного режиму холодильного обладнання;
- Журнал обліку виконання натуральних норм .

2.Розподілити обов'язки між відповідальними за організацію харчування таким чином:

2.1.Лікар Волох Л.Л.:

2.1.1. Здійснює нагляд за якісним харчуванням та дотриманням санітарно-гігієнічних вимог у шкільній їдальні.

2.1.2. Визначає вікові групи дітей для харчування.

2.1.3. Надає списки дітей для дієтичного харчування відповідно медичним показникам.

2.1.4. Контролює режим прийому їжі.

2.1.5. Контролює якість продуктів, що поступають на харчоблок.

2.1.6. Контролює проходження працівниками харчоблоку медичного огляду.

2.1.7. Контролює якість готових страв (бракеражна комісія).

2.1.8. Контролює складання графіку постачання продуктів харчування та веде відповідну документацію.

2.2. Шеф-кухар Старцева С.Т.:

2.2.1.Разом з дітсестрою та черговою медичною сестрою дотримується правильності закладки продуктів.

2.2.2. Дотримується рецептури та технології приготування їжі та видачі страв.

2.2.3. Контролює якість готових страв (бракеражна комісія).

2.2.4. Проводить інструктажі на робочих місцях з працівниками їдальні з техніки безпеки при роботі з електрообладнанням, ріжучими інструментами та дотримання технології приготування страв.

2.2.5. Здійснює постійний контроль за виконанням санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці, наявністю чистячих та миючих засобів, посуду та інвентарю.

2.2.6. Приймає участь у складанні графіку постачання продуктів харчування .

2.3. Дієтсестра Караулова Т.А.:

2.3.1. Разом з шеф-кухарем складає щоденне меню на підставі перспективного меню.

2.3.2. Контролює якість продуктів, які надходять до їдальні та умови їх зберігання.

2.3.3. Контролює виконання персоналом їдальні закладки, обліку продуктів та умови їх зберігання.

2.3.4. Контролює закладку продуктів, відповідно нормам, якість та вихід відпущених блюд на II сніданку, обіді та полуденку .

2.3.5. Щодекади проводить підрахунок хімічного складу раціону харчування та виконання натуральних норм.

2.3.6. Веде журнал бракеражу готової продукції II сніданок, обід, полуденок .

2.3.7. Систематично веде журнал бракеражу сирової продукції, а результати фіксує в спеціальному журналі.

2.3.8. Складає графік постачання продуктів харчування, веде відповідну документацію та контролює строки дії відповідних медичних документів.

2.3.9. Веде контроль за виконанням дезрежиму.

2.4. Чергова медична сестра:

2.4.1. Виконує постійний контроль за організацією та якістю їжі.

2.4.2. Контролює виконання санітарно-гігієнічних вимог у харчоблоці та в їдальні.

2.4.3. Проводить санітарно-освітню роботу з працівниками харчоблоку з попередження інфекційних та шкіряних захворювань.

2.4.4. Веде журнал бракеражу готової продукції (I сніданок, вечеря).

2.4.5.Проводить добовий відбір готової продукції.

2.4.6.Веде контроль за виконанням дезрежиму та заповнює журнал витрат дезінфекційних засобів на харчоблоці

2.5. Комірник Бородіна .М.:

2.5.1. Приймає продукцію від постачальників відповідно накладній при наявності якісних сертифікатів.

2.5.2.Постійно контролює умови збереження та строки реалізації отримуваної продукції;

2.5.3. Підтримує відповідні умови щодо санітарно-гігієнічних вимог до овочесховища;

2.5.4. Видає продукти харчування змінним кухарям відповідно до меню-розкладки.

2.5.5.Приймає участь у складанні графіку постачання продуктів харчування .

2.6. Заступник директора по виховній роботі Степанова О.М.:

2.6.1.Щоденно контролює постановку вихователями дітей на харчування та своєчасність внесення коректив.

2.7.Черговий вихователь:

2.7.1.Щоденно контролює якість та вихід приготовлених страв.

2.8.Заступник з АГЧ Редька В.М.:

2.8.1.Контролює стан технологічного обладнання їдальні.

3. Призначити персонально відповідальними:

3.1.За організацію харчування вихованців школи-інтернату-шеф-кухаря Старцеву С.Т.;

3.2.За бракераж сирої продукції -дітсестру Караулову Т.А.;

3.3.За видачу продуктів згідно з строками реалізації - комірника Бородіну В.М.

3.4.За дотримання технології приготування блюд та якість готової продукції на зміні-шеф-кухаря Старцеву С.Т. та працюючих кухарів Дорошеву Л.В., Лещенко О.М., Щетину Л.М..

3.5. За бракераж готової продукції - дітсестру Караулову Т.А., чергових медичних сестер.

3.6. За проведення підрахунку хімічного складу раціону харчування та виконання натуральних норм-дітсестру Караулову Т.А..

3.7. За санітарний стан:

- посуду-підсобного робітника Сиромятнікову В.М., прибиральниць службових приміщень Калініну Н.І., Аксьонову С.М.);

- кухонного обладнання та інвентарю-кухарів (Дорошеву Л.В., Лещенко О.М., Щетину Л.М.)

- приміщення кухні -шеф-кухаря Старцеву С.Т.;

- за дотримання дезрежиму - чергових медичних сестер.

3.8. За вкладання продуктів при приготування їжі - шеф-кухаря Старцеву С.Т., дітсестру Караулову Т.А., чергових медичних сестер, змінних кухарів.

4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор школи

Н.І. Пенкіна

З наказом від 31.08.2012 № 182 ознайомлені:

Старцева С.Т.	Шеф-кухар	_____
Волох Л.Л.	Лікар	_____
Степанова О.М.	Заступник директора по ВР	_____
Караулова Т.А.	Дієтсестра	_____
Бородіна В.М.	Комірник	_____
Редька В.М.	Заступник з АГЧ	_____
Аксьонова С.М.	Прибиральниця службових приміщень	_____
Дорошева Л.В.	Кухар	_____
Лещенко О.М.	Кухар	_____
Щетина Л.М.	Кухар	_____
Калініна Н.І.	Прибиральниця службових приміщень	_____
Сиромятнікова В.М.	Підсобна робоча	_____
Подколзіна Н.І.	Медсестра	_____
Морозова Л.І.	Медсестра	_____
Соколова О.П.	Медсестра	_____