

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г.

№ 15.4-1147-У

г. Краснодар

**Об организации горячего питания для обучающихся,
в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями
в ГБПОУ КК КПТ с 01.09.2025 г.**

С целью организации горячего питания в техникуме и структурных подразделениях,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность на зав. производством (шеф-повар) Подковырова Л.В., зав. производством (шеф-повар) Бокза И.А.:

- 1) за выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями, соблюдение гигиенических и санитарных норм в обедном зале, в цехах, в подсобных помещениях;
- 2) за организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- 3) за наличие медицинских книжек на каждого работника, аптечки для оказания первой, медицинской помощи и её своевременное пополнение;
- 4) за наличие в достаточном количестве столовой посуды, приборов, кухонной посуды, инвентаря, и их своевременно списание;
- 5) за исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- 6) за систематическое ведение необходимой документации:
 - журнала №1 «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»,
 - журнала № 2 «Журнала бракеража производственного сырья»,
 - журнала № 3 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»,
 - журнала № 4 «Ведомость контроля за рационом питания».

7) за приготовление продукции (завтрак, обед) согласно утвержденному 2-х недельному меню для возрастной группы до 18 лет и ежедневному дополнительному меню для иной категории обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями и преподавательского состава; оформление уголка потребителя;

8) за проведение витаминизации третьих блюд в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 и под контролем медицинского работника;

9) за проведением отбора суточных проб;

10) за наличие сертификата на поступающую продукцию только отечественного производителя.

2. С целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями, соблюдения технологического процесса при приготовлении кулинарной продукции, возложить ответственность на зам. директора по УВР Гетьман Н.В., социального педагога Галиченко И.В., методиста Смердову С.С.:

- за контроль санитарного состояния пищеблоков;
- за наличие суточных проб в холодильнике (в течение 2-х суток);
- за ведение документации.

3. Возложить ответственность на фельдшер Еремеева Л.С., фельдшера Трима Г.Н.:

- за соблюдение режима обработки технологического оборудования, кухонной и настольной посуды
- за проведение текущей генеральной уборки, обработки обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- контроль за соблюдением личной гигиены персонала, состоянием здоровья (ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела) использование персоналом пищеблоков средств индивидуальной защиты (наличие масок, перчаток).

4. С целью определения качества блюд, производимых в столовой техникума и структурных подразделениях, назначить с 01.09.2025 г. бракеражную комиссию в составе:

г. Краснодар, ул. Сормовская, д. 5:

Председатель	- зам. директора по УВР Гетьман Н.В.
Члены комиссии	- зам.директора по УПР Василько И.И.
	- зав. производством (шеф-повар) Подковырова Л.В.
	- методист Смердова С.С.
	- ведущий бухгалтер Пономарева С.П.
	- фельдшер Еремеева Л.А.

пгт Ильский, ул. Сискова, д.29:

Председатель	- зав. филиалом Толстик О.А.
Члены комиссии	- социальный педагог Галиченко И.В.
	- зав. производством (шеф-повар) Бокза И.А.
	- фельдшер Трима Г.Н.

Результат бракеража ежедневно регистрировать в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции».

Директор техникума



И.В. Остапенко