УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ
«Ленинск-Кузнецкое УОР»
_____ Н.В.Сизикова
Приказ от «31» 08. 17 г. № 1430

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

П О Л О Ж Е Н И Е

О ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ГПОУ «ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКОЕ УОР»

г. Ленинск-Кузнецкий

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение регулирует вопросы: - организация процесса питания, деятельность столовой в целом, ее работников, сотрудничество с поставщиками, контроль за организацией питания и составлено на основе Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45, утвержденного СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- СанПиН 2.4.5.2409-08 направлен на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

- СанПиН 2.4.5.2409-08 устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся, их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям, к организации здорового питания и формированию примерного меню, организации обслуживания обучающихся горячим питанием, к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, организации питьевого режима, к условиям труда персонала.

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.2. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором.

1.3. Режим работы столовой питания устанавливается директором с учетом расписания учебных занятий и тренировочного процесса, необходимости предоставления услуг питания до и после учебы и тренировок, а так же в вечернее время.

1.4. Организация питания производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

ПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

1.5. Основными задачами при организации питания обучающихся УОР являются:

- обеспечение обучающихся в УОР питанием, в соответствии с возрастными физиологическими потребностями в пищевых веществах при физических и умственных нагрузках;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в приготовлении пищи;
- положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, в том числе при отборе, закупках, приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания.

2. Организация процесса питания в УОР

2.1. Директор УОР:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами.
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников УОР ответственных за организацию питания.

2.2. Ответственные за организацию питания в образовательной организации:

- координируют работу по формированию культуры питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания.
- осуществляют контроль за качеством работы столовой в процессе приготовления готовой пищи.

2.3. Ответственным за контроль соответствия организации питания санитарным нормам является медицинская сестра диетическая. Она же совместно с заведующим производством (шеф-повар) отвечает за разработку и составление 10-ти дневного меню летнего и зимнего периода, составление ежедневного меню, с учетом количества фактического пребывания обучающихся.

2.4. Питанием обеспечиваются обучающиеся, зачисленные в образовательное учреждение УОР на бюджетной основе в соответствии с приказом директора о зачислении.

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

2.5. Питание обучающихся организуется в дни учебы и тренировочных занятий, а для проживающих в УОР, - включая выходные, праздничные и каникулярные дни. К дням учебы относят дни теоретического и практического обучения, подготовки к экзаменам и сдача экзаменов.

2.6. В УОР принят рацион питания с суточной калорийностью 4750 ккал на 1 обучающегося в день. Для спортсменов, имеющих вес больше 90 кг и (или) рост свыше 190 см – мужчины (юноши), и 80 кг и (или) рост свыше 180 см – женщины (девушки), рацион питания по заявлению тренера увеличивается в пределах полуторной нормы.

2.7. Ежедневно тренера спортивных отделений предоставляют ответственному за организацию питания (старшему воспитателю) списки, фактически находящихся в УОР обучающихся для обеспечения их питанием. На основании полученных списков предоставляются сведения медицинской сестре диетической для составления ежедневного меню. Воспитатели УОР, сопровождают в столовую и следят за тем, чтобы обучающиеся соблюдали утвержденный график режима питания в столовой и санитарно-гигиенические нормы (мыли руки, организовано себя вели при приеме пищи). Воспитатели несут ответственность за посещением столовой обучающихся, с учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

Часы приема пищи (график питания) устанавливается с Распорядком (режимом) дня УОР и утверждается приказом директора.

2.8. Заведующий производством (шеф-повар) назначается работник, имеющий специальное образование, обладающий высоким уровнем знаний в общепите, повышенной ответственностью, организаторскими способностями и напрямую подчиняется директору.

2.9. Заведующий производством, несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- качественную организацию питания, соответствующую нормам Роспотребнадзора;
- контроль соблюдения работниками правил личной гигиены, качества мытья посуды, условия ее хранения, качество уборки столовой;
- организацию и соблюдение режима работы столовой, согласно утвержденного графика кормления обучающихся в УОР;
- своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно - правовых актов по своему профилю деятельности;

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;

- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;

- за состоянием оборудования, наличия посуды и другого кухонного инвентаря;

- своевременностью принятия мер по ремонту технических неисправностей оборудования;

- соблюдение работниками столовой правил внутреннего трудового распорядка, санитарно- противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;

- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;

- готовность столовой к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

- за ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся в УОР и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

- заведующий производством (шеф-повар) столовой проводит инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием, по правилам приготовления пищи и ей подчиняются повара, рабочие по кухне.

3.0. Поварами назначаются работники, имеющие специальное образование с опытом работы в общепите и несут ответственность за качество приготовления пищи и чистоту в столовой.

Работники столовой обязаны:

- строго соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены;

- 1 раз в год проходить медосмотр, делать отметки в медицинской книжке;

- строго соблюдать нормы, указанные диетсестрой в меню при технологическом приготовлении блюд;

- беречь и аккуратно относиться к оборудованию столовой (технике, мебели, посуде);

- соблюдать технологические требования к приготовлению пищи;

3.1. Заведующий продовольственным складом осуществляет прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов от поставщиков;

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

- ветеринарное свидетельство на сырые виды продуктов: мясо, рыбу, птицу, ветеринарная справка на яйцо и Декларация соответствия на все виды продовольственного сырья (ксерокопии с синей печатью поставщика);

- заказывает продукты по меню требованию и выдает заведующему производством (шеф-повар) по выписанным нормам. Оставшиеся продукты хранит по санитарно-эпидемиологическим правилам в кладовой, учитывая ярлыки с указанием наименования изготовителя, даты выпуска, и срок их реализации;

3.2. Начальник Хозяйственного Отдела обеспечивает столовую необходимым оборудованием, посудой, спецодеждой, мебелью, помогает в организации ремонта, проводит инструктаж по использованию оборудования.

3. Требования к формированию примерного меню

3.1. Для обеспечения обучающихся УОР здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания в течение суток. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

3.2. При разработке примерного меню учитывается:

- утвержденные Минздравом РФ нормы питания, а также основные принципы составления меню. Питание спортсменов должно быть разнообразным и соответствовать показаниям химического состава, набора продуктов, режима питания;

- продолжительность пребывания обучающихся, возрастная категория и физические нагрузки. При круглосуточном пребывании обучающихся предусмотрен пяти кратный приём пищи с интервалами трех-четырех часов и продолжительностью каждого приема не менее 15 минут.

При формировании рационов питания обучающихся в УОР соблюдаются требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой и энергетической ценности,

- при разработке меню для питания предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

- в примерное меню не допускается повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

4.Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

4.1. В столовой УОР при организации питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями с учетом санитарных правил.

4.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

4.3. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов,

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

4.4. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

4.5. Размораживание и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организации общественного питания. Мясо, рыба, полуфабрикаты, и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки сразу поступают на тепловую обработку.

4.6. Для обработки сырой птицы выделены отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

4.7. Рыбу размораживают в воде при температуре не выше +12°С, с добавлением соли из расчета 7-10 г. на 1литр.

4.8. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлаков, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляют 3 - 4 наружных листа. Для сохранности витаминов в блюдах, овощи подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.9. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

5.0.. Обработку яиц поводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, для этих целей используются промаркированные емкости. Обработка яиц проводится согласно инструкции, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках в производственных цехах не допускается. Не допускается использование столового яйца для приготовления яичницы - глазуньи.

5.1. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

5.2. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают чистой ветошью.

5.3. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания хранят в холодной воде не более 2 часов. Не

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов.

5.4. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов используют противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания маслом.

5.5. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие правила:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы, или отпуске вареного мяса(птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают обязательному вторичному кипячению в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо до раздачи может хранится в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного пюре используют механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения);
- яйцо варят в течении 10минут после закипания воды;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

5.6. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускаются.

5.7. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные напитки – не выше 14°С.

5.8. Холодные закуски выставляются в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

5.9. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

- завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка;

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

- обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напитки (соки, кисели, компоты из свежих или сухофруктов, витаминизированные напитки промышленного производства);

- в качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясоовощные, мясорубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия. В качестве закуски используют: свежие огурцы, помидоры, морковь и свёкла в виде маринадов;

- в полдник включаются: напитки (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема;

- ужин-1 состоит: - из основного второго блюда (мясо, рыба или птица) с гарниром, овощного блюда и напитка (чай, сок, кисель);

- в качестве второго ужина даются фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема;

- выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией;

- в качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком;

- в качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используют мясные и молочные продукты, в том числе масло сливочное. Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров;

- в питании обучающихся следует использовать цельное молоко, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности;

- маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий;

- в питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий);

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

- в питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на жировой эмульсии);

- не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов и опасных для здоровья человека веществ и соединений;

- в качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

- в качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), укроп;

- при производстве кулинарной продукции для обучающихся не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.);

- в качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду;

- для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре);

- блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, лук репчатый, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

6.0. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных отравлений в организации питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты готовые к употреблению).

6.1. В питании обучающихся в училище не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);

- кулинарные жиры;

- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;

- острые соусы (типа кетчупа);

- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с уксусом);

- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных красителей).

- кофе натуральный, а также продукты содержащие кофеин, другие стимуляторы, алкоголь;

- газированные напитки;

- биологически активные добавки к пище (БАД) с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

- гормоны, гормоноподобные вещества, продукты содержащие антибиотики.

6.2. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся УОР не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, фаршмак из сельди;

- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);

- творог из не пастеризованного молока;

- творог собственного (непромышленного) приготовления;

- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;

- окрошки (холодные супы)

- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яичницу-глазунью;

- грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

6.3. Медицинская сестра диетическая является специалистом со средним медицинским образованием, прошедшая специальную подготовку, имеющая сертификат по специальности «Диетология».

- медицинская сестра диетическая обязана при составлении меню соблюдать нормы расхода продуктов, учитывать проценты выхода готового продукта, нормированное соотношение жиров, белков, углеводов, количество килокалорий в пище;

- диетсестра должна контролировать соблюдение работниками столовой санитарно-гигиенических норм в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, контролировать наличие отметок в медицинских книжках с медицинским допуском к работе;

- диетсестра ведет бракеражный журнал готовой продукции, контролирует качество пищи путем снятия первых проб блюд из общих емкостей, следит за наличием контрольных проб, их правильное хранение.

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"

- медицинская сестра диетическая составляет меню-требование (утверждает его каждый день накануне у директора) и ежедневное меню, утверждённое руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий выставляет в обеденном зале столовой на планшете.

6.4. Медицинская сестра диетическая несет ответственность за:

- качество продуктов при доставке и поступлении их на склад и кухню;
- наличие документов о соответствии продукта, сроками их изготовления и реализации;
- правильное хранение запасов продуктов питания на складе и столовой;
- правильностью закладки продуктов для приготовления пищи по меню;
- качеством приготовления готовой пищи и ее реализации при раздаче.
- санитарным состоянием столовой, раздаточного процесса, обеденного зала при приёме пищи, обработку инвентаря и мытья посуды, а также, за выполнением работниками столовой правил личной гигиены.
- ведением медицинской документации в установленном порядке.

ГПОУ "Ленинск-Кузнецкое УОР"