

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

П Р И К А З

01.09.2018г.

№2396

г. Краснодар

**О контроле качества и безопасности питания в 2018-2019 учебном
году**

В целях осуществления полного и качественного горячего питания обучающихся и организации постоянного контроля за системой безопасности и качеством питания в столовой колледжа П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством питания на 2018 – 2019 учебный год в следующем составе:

Ответственные:

Территория Бабушкина, 307:
Заместитель директора по УПР
Заведующий производством
Социальный педагог
Зав. отделением

Е.А. Хангельдиева
Е.Г. Черноусов
А.В. Налбандян
Ю.А. Комякова

Территория Ленина, 46:
Заведующая мастерской
Повар
Зав. отделением

Т.А. Дорошенко
А.Г. Кузнецова
Н.П. Кустова

Территория Стасова, 177:
Буфетчик
Зав. отделением
Преподаватель

Н.И. Переверзева
Л.В. Почтеннова
З.А. Джандар

Территория Дм. Дамба, 3:
Заведующая производством
Зав. отделением
Преподаватель

Е.С. Овсейко
Н.В. Городецкая
И.С. Брускевцева

Комиссия обязана:

а. Снимать пробу непосредственно из ёмкости, в которой пища готовится;

б. Регистировать результат бракеража в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

в. Контролировать выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке.

2. Ежедневно производить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, катаральных явлений верхних дыхательных путей, ангин, результаты осмотра заносить в «Журнал здоровья»;

Ответственные:

Территория Бабушкина, 307

Территория Ленина, 46

Территория Стасова, 177

Территория Дм. Дамба, 3

Е.Г. Черноусов, зав. производством;

Т.А. Дорошенко, зав. мастерской;

Н.И. Переверзева, буфетчик;

Е.С. Овсейко, зав. производством;

3. Обеспечивать контроль соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, контроль температурного режима в холодильном оборудовании с записью в журнале учета температурного режима.

Ответственные:

Заведующий производством

Заведующая производством

Буфетчик

Буфетчик

Е.Г. Черноусов

Е.С. Овсейко

Н.И. Переверзева

Л.П. Зозуля

4. Обеспечивать мытье столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями СанПин;

Ответственные:

Заведующий производством

Заведующая производством

Е.Г. Черноусов

Е.С. Овсейко

5. Установить график работы столовой:

Понедельник – пятница – с 8:00 до 17:00;

Суббота – с 8:00 до 15:00.

7. Контроль за исполнением приказа возложить на зам. директора по УПР, Хангельдиеву Е.А.

Директор



Е.А. Мусаева

Исп.: Воробьева Ю.А.