

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
Краснодарского края  
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**П Р И К А З**

31.08 2019

№ 2716

г. Краснодар

**О контроле качества и безопасности питания в 2019-2020 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 в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством питания в следующем составе:

	Территория Бабушкина, 307:	
Заместитель по УР		· Т.А. Дорошенко
Заведующий производством		· Е.Г. Черноусов
Социальный педагог		· А.В. Налбандян
Зав. отделением		· Ю.А. Комякова
	Территория Ленина, 46	
Заведующая мастерской		· Г.С. Конева
Буфетчик		· Л.П. Зозуля
Зав. отделением		· Н.П. Кустова
	Территория Стасова, 177	
Буфетчик		· Н.И. Переверзева
Зав. отделением		· Л.В. Почтеннова
Преподаватель		· З.А. Джандар
	Территория Дм. Дамба, 3	
Заведующая производством		· Е.С. Овсейко
Зав. отделением		· Н.В. Городицкая
Преподаватель		· И.С. Брускевцева

- Снимать пробу непосредственно из емкости, в которой пища готовится;
- Регистрировать результат Бракеража в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- 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	Е.Г. Черноусов, зав. производством;
Территория Ленина, 46	Г.С. Конева, зав. мастерской;
Территория Стасова, 177	Н.И. Переверзева, буфетчик;
Территория Дм. Дамба, 3	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	· Е.Г. Черноусов
Заведующая производством	· Е.С. Овсейко
Буфетчик	· Н.И. Переверзева
Буфетчик	Л.П. Зозуля

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

Ответственные:

Заведующий производством	· Е.Г. Черноусов
Заведующая производством	· Е.С. Овсейко

5. Установить график работы столовой:

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

Суббота – с 8:00 до 15:00.

6. Утвердить графики питания учащихся по территориям:

Заведующая производством	· Е.С. Овсейко
Администратор столовой	Н.В. Казирод
Буфетчик	Л.П. Зозуля

7. Ответственность за организацию и охват обучающихся горячим питанием возложить на зам. директора по УР, Дорошенко Т.А.

Директор



Е.А. Мусаева

С приказом ознакомлены:

Т.А. Дорошенко

Е.Г. Черноусов

А.В. Налбандян

Е.С. Овсейко

Н.В. Городицкая

Н.И. Переверзева

Л.В. Почтеннова

Ю.А. Комякова

Г.С. Конева

Л.П. Зозуля

Н.П. Кустова

И.С. Брускевцева

Н.В. Казирод