«Согласовано»	«Утверждаю»
Профсоюзная организация Протокол № 01 от 01.09.2023г. Председатель Г.С. Миляева	Директор ГКОУ «Ленинская школа-интернат» _____ Т.В. Байгарина Байгарина Татьяна Васильевна Подписано: Байгарина Татьяна Васильевна DN: cn=Байгарина Татьяна Васильевна, c=RU, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛЕНИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ", email=leninsk_internat@mail.ru Дата: 2023.10.13 09:12:16 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
о медицинском контроле за питанием в ГКОУ «Ленинская школа-интернат»

1. Участие в составлении меню-раскладки.
2. Контроль за качеством поступающих продуктов — проведение выборочного бракеража сырых продуктов с регистрацией в бракеражном журнале (в сомнительных случаях).
3. Контроль за условиями транспортировки, приема, хранения, соблюдением сроков реализации продуктов питания:
   - контроль за маркировкой тары, ее количеством, обработкой, хранением в учреждении;
   - контроль за санитарным состоянием кладовых; • соблюдение принципа товарного соседства; соблюдение температурного режима.
4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи:
   - визуальный контроль холодной, горячей обработки продуктов;
   - выборочно — контроль за закладкой продуктов;
   - контроль за объемом готовой пищи.

5: Контроль за выдачей готовых блюд:
   - Снятие пробы и ведение журнала бракеража готовой продукции;
   - Контроль за массой порционных блюд;
   - Отбор (контроль наличия и условий хранения суточной пробы) суточной пробы (опечатывать).
6. Витаминизация готовых блюд.
7. Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока и соблюдением правил личной гигиены:

- Ежедневный осмотр работников пищеблока перед началом работы на выявление гнойничковых заболеваний кожи и простудных заболеваний с регистрацией в журнале здоровья;
- Контроль за соблюдением сроков медосмотров персонала;
- Контроль за использованием санитарной одежды.

8. Контроль за санитарно-гигиеническим режимом пищеблока:

- Визуальный контроль за текущей, генеральной уборкой;
- Приготовление и контроль использования дезинфицирующих средств;
- Контроль за применением моющих средств;
- Контроль за маркировкой посуды и оборудования.

9. Гигиеническое обучение:

- Участие в гигиеническом воспитании персонала пищеблока, педагогов и родителей (выступления на родительских собраниях, санитарные бюллетени, беседы);
- Контроль за своевременностью прохождения курсовой гигиенической подготовки в учреждениях Роспотребнадзор.

Правила отбора суточной пробы

Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления, когда уже вся пища реализована.

Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи из общего котла. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные (отмечается дата и время отбора) стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками, отдельно — каждое блюдо или кулинарное изделие.

Холодные блюда. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов после изготовления блюда при температуре +2 - +6^{0}С в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Хранение пищи при пониженной температуре в холодильнике необходимо, чтобы сапрофитная микрофлора, размножившись, не уничтожила патогенных микроорганизмов.

Пробы заменяются по мере поступления очередных порций через 48 часов — в завтрак, обед и ужин. Посуда при хранении суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

Должностные обязанности

Медсестра (диетическая):

2.1 Осуществляет контроль за работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенического режима.

2.2. Проверяет качество продуктов при их поступлении на склад и кухню, контролирует правильность хранения запаса продуктов питания.

2.3 Составляет ежедневной меню-раскладки в соответствии с картотеки блюд.

2.4. Контролирует закладку продуктов и отпуск блюд из кухни, проводит бракераж готовой продукции.

2.5. Осуществляет периодический подсчет химического состава и калорийности диет, контроль химического состава фактически приготовленных блюд и рационов.

2.6.0существляет контроль за санитарным состоянием раздаточной, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками раздаточных правил личной гигиены.

2.7.Осуществляет контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и недопущением к работе лиц, не прошедших предварительного или периодического медицинского осмотра.

2.8.Проводит контроль за правильностью проведения диагностических и лечебных процедур, а также за эксплуатацией оборудования и аппаратуры, инструментария, лекарственных препаратов, реактивов.

2.9. Своевременно и квалифицированно исполняет приказы, распоряжения и поручения руководства учреждения.

2.10. Соблюдает правила внутреннего распорядка.