

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Алтарикская средняя общеобразовательная школа
(МБОУ Алтарикская СОШ)

Приказ

07.08.2024

№ 98

О работе пищеблока в учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке в школе, руководствуясь санитарными правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы ОО и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и уставом.

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе:

Кузнецову Л.И. – зав. хозяйством

Жаркову А.Н. – мед. сестра (по согласованию)

Бескиер Г.А. – социальный педагог

Середкина А.А. – член общешкольного-родительского комитета

Улаханова С.А. – заведующая Шалотской НОШ

Хороших М.Ф. – заведующая Кирилловской НОШ

Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания, доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи.

2. Поварам:

2.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

2.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды.

2.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

2.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

2.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

2.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.

2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.

2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

2.9. Своевременно проходить медицинский осмотр.

2.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием

2.11. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

3. Возложить ответственность на медсестру Жаркову А.Н.:

3.1. Разработку 12 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

3.2. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.

3.3. Ежедневное вывешивание меню.

3.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов

3.5. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

3.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

3.7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

4. Возложить ответственность на заведующую хозяйством Кузнецову Л.И.:

4.1. За выполнение договоров на поставку продуктов питания;

4.2. Заполнение соответствующей документации, согласно требований СП;

4.3. Обсчитывать ежедневное меню;

4.4. Нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания;

4.5. Не допускать прием продукции от поставщиков без сопроводительных документов.

5. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Директор

Е.Ю. Ахметова

С приказом ознакомлены:

