

Муниципальное общеобразовательное учреждение
"Закутчанская средняя общеобразовательная школа
Вейделевского района Белгородской области"
ПРИКАЗ

31 августа 2023 года

№ 96/1

**О назначении ответственного за качество
и безопасность получаемой и выдаваемой продукции**

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2023 – 2024 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

приказываю:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции повара школы Русанову И.Н.
2. Бракеражной комиссии вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
3. Повару школы Русановой И.Н.
 - 3.1 Провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - 3.2 Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
4. Возложить ответственность на повара Русанову И.Н. за:
 - 4.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на завтрак и обед детям;
 - 4.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей;
 - 4.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 4.4. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 4.5. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 4.6. ежемесячно сдавать отчеты .
5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Русанову И.Н. за:
 - 5.1. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 5.2. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 5.3. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 5.4. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.5. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.6. составление разнообразного меню;
 - 5.7. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.8. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6. Возложить ответственность на повара школы Русанову И.Н. за:

6.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

6.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.3 работу с поставщиками продуктов.

6.4. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7. Возложить ответственность на дежурных учителей за:

7.1. обеспечение приема пищи детьми;

7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

7.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

7.4 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Утвердить меню на 10 дней.

9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Е.М. Решетняк

С приказом ознакомлены:

1. Русанова И.Н.

