

ПРИКАЗ

30.08.2024 г.

с. Новопокровка

№ 174 – ОД

О работе пищеблока
в учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.2660-10, уставом МБОУ «Новопокровская СОШ № 7»

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

1.1. МБОУ «Новопокровская СОШ № 7»

- Друзина Татьяна Александровна, социальный педагог;
- Кириллова Галина Викторовна, заведующий хозяйством;
- Васильева Наталья Петровна, фельдшер Новопокровского ФАП.

1.2. Новопокровский детский сад – структурное подразделение МБОУ «Новопокровская СОШ № 7»

- Ларина Наталья Николаевна, воспитатель;
- Васильев Александр Викторович, заведующий хозяйством;
- Васильева Наталья Петровна, фельдшер Новопокровского ФАП.

2. Бракеражной комиссии:

- осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, которая производится органолептическим методом. Бракераж пищи проводить до начала отпуска, каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на сырье, полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия проб и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- отмечать в бракеражном журнале результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.;

- доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

3. Васильеву А.В. и Кирилловой Г.В, заведующим хозяйством:

- осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- прием продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции;
- продукты выдавать лично, согласно меню – требованию на следующий день до 15 – 00 каждого дня – постоянно;
- строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно;
- производить контроль над закладкой продуктов питания поваром;
- ежедневно вывешивать меню для каждой возрастной группы;
- производить организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- постоянно производить контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- производить С- витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ежедневно делать забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировку и правильное использование по назначению, их обработку.




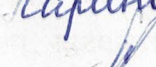


4. Васильеву Александру Викторовичу и Лапуренко Ирине Викторовне, поварам;

- строго производить закладку продуктов согласно меню – требованию и выданным продуктам;
- не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды;
- не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно;
- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

- своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени;
 - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;
 - своевременно проходить медицинский осмотр;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
5. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Общее руководство и контроль за исполнением данного приказа возложить на Кириллову Галину Викторовну и Васильева Александра Викторовича, заведующих хозяйством.

Директор школы.  В.А. Куклина

С приказом ознакомлены:

 Г.В. Кириллова
 Т.А. Друзина
 И.В. Лапуренко
 Н.Н. Ларина
 А.В. Васильев
 Н.П. Васильева