

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Николаевская средняя общеобразовательная школа
Вейделевского района Белгородской области»

ПРИКАЗ

от « 28 » августа 2023 года

№ 61

**О назначении ответственных лиц за качество
и безопасность получаемой и выдаваемой продукции**

Во исполнение приказа управления образования администрации Вейделевского района № 556 от 2 августа 2023 г «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Вейделевского района в 2023-2024 году», в целях улучшения рациона питания и укрепления здоровья обучающихся школы, в целях организации горячего питания в школе на должном уровне и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции в 2023-2024 учебном повара школы Чумак Любовь Ивановну.
2. Бракеражной комиссии вести журнал готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания.
3. Завхозу школы Тарасовой З.Н:
 - 3.1. Провести все расчёты согласно существующим нормам, организовать выполнение 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 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
4. Возложить ответственность на повара школы Чумак Л.И за:
 - 4.1. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов 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. организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
 - 4.7. ежемесячное предоставление отчетов по питанию.
5. Возложить ответственность на повара школьной столовой Чумак Л.И 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 Чумак Л.И 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 классных руководителей за:
- 7.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 7.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - 7.3. формирование навыков поведения в столовой и правил этикета.
8. Методиста Вернигора Н.Ю. организовать контроль за исполнением п. 7 настоящего приказа.
9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлены:



Е.А. Зарудняя