

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Персирланская основная общеобразовательная школа»
Ядринского района Чувашской Республики
(МБОУ «Персирланская ООШ»)

ПРИКАЗ

01.09.2021

№ 142

д. Персирланы

Об организации контроля приготовления пищи и работы пищеблока

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18, в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «Персирланская ООШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение о бракеражной комиссии, график уборки пищеблока и столовой.
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Михайлову Елену Владимировну.
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи
 - 2.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 2.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой

- 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу
- 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству обучающихся.
- 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др) сохранять до конца рабочего дня, в контейнере.
- 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием
- 2.12. Ежемесячно подсчитывать ингредиенты и калорийность пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 2.13. Составлять ежедневное меню-требование установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда по возрастам;
- 2.14. Проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря
5. Возложить ведение контроля за работой пищеблока на завхоза Михайлову Рену Геннадьевну, а также:
 - 5.1 Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно требованиям СП 2.4.3648-20 -постоянно;
 - 5.2 Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии повара;
 - 5.3 Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16.00 ч. каждого дня- постоянно;
 - 5.4 Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не

допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях-постоянно;

5.5 Контролировать закладку продуктов питания поваром;

5.6 Контролировать меню;

5.7 Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

5.8 Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их маркировке, хранения и правильного использования по назначению и обработки.

5.9 Вести контроль за скоропортящимися продуктами и запись в спец. журнале;

5.10 Вести журнал «Здоровья» работников пищеблока.

6. В целях контроля качества питания, ответственному по питанию, следить:

6.1. за предоставлением питания, обучающимся в соответствии с настоящим приказом;

6.2. заменой продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов – в случае поставки некачественных продуктов;

6.3. соблюдением правил кулинарной обработки, технологией приготовления и вкусовыми качествами блюд;

6.4. условиями хранения и соблюдением срока реализации продуктов;

6.5. правилами отбора суточной пробы готовой продукции и условиями ее хранения.

7. В целях контроля качества готовых блюд ответственному по питанию:

7.1. Создать бракеражную комиссию в составе:

1) заместителя директора по учебно-воспитательной работе Былинкиной Л.Н.;

2) председателя ППО- Мурзиной Р.В.;

3) учителя начальных классов-Порфирьевой Л.В.

4) дополнительно учителя физической культуры-Степановой И.Г.

7.2. Контролировать наличие записи в бракеражном журнале готовых блюд, оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче.

7.3. Участвовать в работе бракеражной комиссии по оценке готовых блюд.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы





С.Ю. Григорьева

Лист ознакомления с приказом от 01.09.2021 № 142


С приказом ознакомлены:

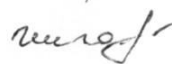
Заместитель директора

по учебно-воспитательной работе 01.09.2021  Л.Н. Былинкина

Учитель начальных классов 01.09.2021  Л. В. Порфирьева

Председатель ППО 01.09.2021  Р.В. Мурзина

Повар 01.09.2021  Е.В. Михайлова

Кухонный рабочий 01.09.2021  Е.Л. Чигарейкина