



Общество с ограниченной ответственностью «Общепит»

429620, Чувашская Республика, с. Красноармейское, ул. Ленина, д.21,
тел (83530) 2-21-50, (83530) 2-16-60, факс. (83530) 2-22-62
ИНН 2109901906, КПП 210901001 ОГРН 1032137001621, Р/сч 40702810475030000125 в
Чувашском ОСБ №8613, БИК 049706609, Кор.сч.30101810300000000609

ПРИКАЗ

01.09.2022

№ 28/3

О назначении ответственных лиц по пищеблоку школьной столовой №1 с. Красноармейское

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школьной столовой, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиН 2.4.1.1660-10

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

- Ульянова Мина Анатольевна, ^{заместитель} ~~социальный педагог~~ ^{директора по ВР} (председатель комиссии), ^(по согласованию)
- Тимофеева Светлана Викторовна, ^{мер. отдела} ~~заведующий хозяйством~~ член комиссии, ^{"Красноармейский црб" в/у. в/с м/п "Машурова Сувенир"} ^(по согласованию)
- Абрамова Анна Александровна, повар – член комиссии.

II. Комиссии:

1. Ежедневно осуществлять контроль за организацией питания обучающихся и предоставлять отчет на совещаниях при директоре.
2. Осуществлять контроль над соблюдением норм состава и выхода блюд, за доброкачественностью готовой продукции.
3. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов согласно СанПиН, а также договоров с ООО «Общепит» (приложения к договору).

III. Повару Абрамовой А.А.:

Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции.

1. Не допускать нахождения посторонних лиц на пищеблоке и в складских помещениях без спецодежды.
2. Повару строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию.
4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
6. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
7. Тщательно проверять качество продуктов, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
8. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
9. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
10. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и