



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:

- Ульяшова Мина Антоновна, ^{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. №7} ^{Машурова Сувенна} ^(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

др.) сохранять до конца рабочего времени.

11. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

12. Своевременно проходить медицинский осмотр.

13. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

14. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

15. Проведение С – витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень).

16. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

17. Ежемесячно сдавать отчет в центральную бухгалтерию.

IV. Возложить ответственность на _____ :

1. О контроле над закладкой продуктов питания поваром.

2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.

3. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

4. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

5. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.

6. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

V. Ответственность за производственный контроль оставляю за технологом Архиповой Т.Ю., :

1) составление плана;

2) доставка образцов блюд, смывов и воды на исследование (2 раза в год: апрель и октябрь);

Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

Л. Н. Афанасьева

С приказом ознакомлены:

Александр Михайлов

