

**Чăваш Республикин Етёрне
муниципаллă округĕн
муниципаллă бюджетлă
пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан
вĕрентĕ учрежденийĕ
«Пĕрсырланти пĕтĕмĕшле
пĕлĕ паракан тĕп школ»**



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

ПРИКАЗ

09.12.2024

№ 229

д. Персирланы

О внесении изменений в состав бракеражной комиссии, работников пищеблока и 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 выполнением 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. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Чигарейкину Елену Леонидовну

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. Контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- 5.2 Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их маркировке, хранения и правильного использования по назначению и обработки.
- 5.3 Вести контроль за скоропортящимися продуктами и запись в спец. журнале;
- 5.3 Вести журнал «Здоровья» работников пищеблока.
6. В целях контроля качества питания, ответственному по питанию Петровой Н.В., 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) ответственного по организации питания- Петровой Н.В.;
 - 2) учителя начальных классов-Охтеровой Р.М.
 - 3) учителя родного языка –Клочковой Н.В.
 - 4) дополнительно и.о. директора- Григорьевой С.Ю.
- 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 исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора

С.Ю. Григорьева

С приказом ознакомлены:

Ответственный за организацию питания

Н.В. Петрова

Повар

Е.Л. Чигарейкина

Кухонный рабочий

М.Н. Айдак

Подписи имеются