

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НОВОЛОГИНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО
СОЮЗА Н.Н.ЛУКАШОВА»

31.08.2018г.

ПРИКАЗ

№ 302

О работе пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.2660 – 10, Уставом МБОУ «Новологиновская СОШ им. Н.Н.Лукашова»

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

- Крылова И.Г. – директор школы,
- Железчикова И.В., завхоз детского сада,
- Мачитова Т.С. – повар детского сада.

1.1. Постоянно осуществлять контроль за организацией питания в детском саду, представлять отчёт на производственных совещаниях.

1.2. Доводить до сведения результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

2. Обязанности завхоза:

2.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно.

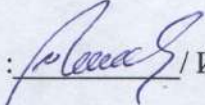
2.2. Приём мясной продукции проводить только при наличии сёткой печати и сертификата качества продукции, в присутствии повара.

2.3. Продукты выдавать лично, согласно меню – требованию.

2.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

3. Обязанности повара:

- 3.1. Строго проводить закладку продуктов согласно меню – требованию и выданным продуктам.
- 3.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды.
- 3.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 3.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 3.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- 3.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи в группы в соответствии с нормой. Согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 3.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 3.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
- 3.13. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы :  / И.Г. Крылова