

ПРИКАЗ

от «28» августа 2020 года

№98

**«О назначении ответственных лиц
за качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции»**

В целях качественной организации горячего питания в школе в 2020 – 2021 учебном году, соблюдения всех норм и правил гигиены, с целью обеспечения сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции для приготовления школьных завтраков и обедов в 2020-2021 учебном повара Бабину Н.Н., завхоза Дундер Л. И., медицинскую сестру Чернову Ольгу Викторовну.

2.Бракеражной комиссии (председатель Масленникова Е.Е.) вести ежедневно журнал бракеража готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

3.Повару Бабиной Н.Н.:

- провести все расчеты согласно существующим нормам, организовать выполнение всех правил СанПиНа, иметь утвержденное меню на 10 дней, вести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания и их остаткам;
- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5. 2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей;
- ежемесячное предоставление отчетов по питанию;
- ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

4.Возложить ответственность на медсестру Чернову О. В. за:

- ежедневное вывешивание в уголке меню;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

5.Возложить ответственность на завхоза школы Дундер Л. И. за:

- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды;

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Ездочное Чернянского района Белгородской области»

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - сохранность и учет продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов;
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
6. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- обеспечение приема пищи детьми согласно графику питания;
 - ежедневный учет питающихся детей;
 - формирование навыков культурного поведения и соблюдения этикета во время посещения столовой и приема пищи;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование культуры поведения в столовой и правил этикета, навыков здорового и правильного питания .
7. Заместителю директора Добрышиной Ольге Васильевне организовать контроль исполнения п. 6 настоящего приказа, а также выполнение плана воспитательных мероприятий по организации рационального питания.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Воронина Г.Л.

ПРИКАЗ

от «1» сентября 2020 года

№

**«О назначении
ответственных лиц за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции»**

В целях качественной организации горячего питания в школе в 2018 – 2019 учебном году, соблюдения всех норм и правил гигиены, с целью обеспечения сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции для приготовления школьных завтраков и обедов в 2018-2019 учебном году повара Бабину Надежду Николаевну, завхоза Дундер Лидию Иннокентьевну, медицинскую сестру Чернову Ольгу Викторовну.

2. Бракеражной комиссии (председатель Масленникова Е.Е.) вести ежедневно журнал бракеража готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

3. Повару Бабиной Надежде Николаевне:

- провести все расчеты согласно существующим нормам, организовать выполнение всех правил СанПиНа, иметь утвержденное меню на 10 дней, вести ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания и их остаткам;

- организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;

- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей;

- ежемесячное предоставление отчетов по питанию;

- ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- составление разнообразного меню;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

4. Возложить ответственность на медсестру Чернову Ольгу Викторовну за:

- ежедневное вывешивание в уголке меню;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Ездочное Чернянского района Белгородской области»

- 5.Возложить ответственность на завхоза школы Дундер Лидию Иннокентьевну за:
- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
 - бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиками продуктов;
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
9. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование культуры поведения в столовой и правил этикета, навыков здорового и правильного питания .
- 10.Заместителю директора Добрышиной Ольге Васильевне организовать контроль исполнения п. 6 настоящего приказа, а также выполнение плана воспитательных мероприятий по организации рационального питания.
11. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ Воронина Г.Л.