

Приказ

от « 01 » 09 2021 г.

№ 272/1-09

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада «Улыбка», выполнения натуральных норм питания и физиологических потребностей детей, руководствуясь санитарными правилами и нормами Санпин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", уставом ГБОУСОШ «ОЦ» с. Лопатино ,

п р и к а з ы в а ю:

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

Председатель: - Е.И. Божкова, заведующий хозяйством СП

Члены: Н.А. Прытыковская , заведующий СП «Детский сад «Улыбка»

Л.А. Багдасарян, медицинская сестра диетическая

Л.И. Саблина, повар

Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в СП

II. Завхоз

-Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;

- Прием продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции ;

-Продукты выдавать , согласно меню-требованию на следующий день до

16-0 аждого дня – постоянно.

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

III. Медицинской сестре:

- Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и в соответствии с Санпин 2.3/2.4.3590-20.

- Контроль над закладкой продуктов питания поварами.

- Составление ежедневного меню-требования установленного с указанием выхода блюда для разного возраста

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

- Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

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

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

VI. Поварам:

- Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

- Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, за выход, объем порций и сохранность инвентаря.

VII. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заведующего структурного подразделения «Детский сад «Улыбка» Прытыковскую Н.А.



Директор ГБОУ СОШ
«ОЦ» с. Лопатино

Ускова

О.Ю. Ускова

с настоящим приказом ознакомлены:

« 01 » 09 2021 г. *Ускова*

« 01 » 09 2021 г. *Бонд*

« 01 » 09 2021 г. *Бонд*

« 01 » 09 2021 г. *Самой*