

Республика Татарстан
МБОУ «Верхнешипкинская основная
общеобразовательная школа» Заинского
муниципального района
Республика Татарстан,
Заинский район
С. Верхние Шипки, ул. Центральная 83, 423518



Татарстан Республикасы
Зэй муниципаль районы
Муниципаль бюджет гомуми белем бирү
учреждениесе
“Югары Шепкә гомуми төп белем бирү
мәктәбе”
Зэй районы, Югары Шепкә авылы,
Үзәк урамы 83
Татарстан Республикасы, 423518

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

«01» сентября 2017 года

№ 82

О работе пищеблока в 2017-2018 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, уставом школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания в составе:
 - Тучиной Т.Н., заместителя директора по ВР и ДО;
 - Сафиуллиной Л.М., завхоза;
 - Хасаншина Р.М., председателя профсоюза.

Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания, представлять отчет на производственных совещаниях.

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

2. Завхозу:

- 2.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- 2.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.
- 2.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- 2.4. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
- 2.5. Контролировать закладку продуктов питания поварами.
- 2.6. Ежедневное вывешивание меню для каждой возрастной группы.
- 2.7. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 2.8. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
- 2.9. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 2.10. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- 2.11. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 2.12. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 2.13. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

3. Поварам:
- 3.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
 - 3.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям 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 соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей.
 - 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, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
 - 3.13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

И.Г.Зиатдинов

С приказом ознакомлены:

Тучина Т.Н.

Сафиуллина Л.М.

Хасаншин Р.М.

Ишматова А.И.

Ризатдинова Н.И.

