

Приказ №92

30.08.2022г.

**О назначении ответственных лиц
за организацию питания и прием продуктов
на 2022-2023 учебный год**

В целях улучшения качества питания в МОУ «Безлыченская СОШ», выполнения санитарных норм и правил СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.4.2599-10

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания в МОУ «Безлыченская СОШ» на 2022-2023 учебный год, за работу с поставщиком, прием продуктов питания, оформление необходимых документов завхозов **Шмелеву О.И., Карпейчик Е.В.**

2. Завхозам:

- осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов согласно СанПиН - постоянно;
- прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции;
- продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день-постоянно;
- не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях - постоянно;
- разработать 10- дневное меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневно вывешивать в уголке для родителей, столовой меню;
- проводить С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень);
- контролировать правильность хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентарем, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой

3. Поварам:

- строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам;
- не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке - постоянно;
- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группах;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;
- своевременно проходить медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкцию по работе с оборудованием;
- возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря

4. Контроль над организацией питания оставляю за собой

Директор школы  В.А.Братанова

С приказом ознакомлены


