

Российская Федерация
Томская область
Томский район
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новоархангельская средняя общеобразовательная школа»
Томского района
ул. Строительная, 8. с. Новоархангельское, 634536
телефон: (382-2) 95-07-94
E-mail: edu.novoar@uotr.ru

ПРИКАЗ

«21» сентября 2024 года

№ 52-ОД

Об организации горячего питания в ОУ.

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, уставом МБОУ «Новоархангельская СОШ» Томского района:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания в ОУ директора Белоногову З.А.
Директору Белоноговой Зинаиде Анатольевне:
 - 1.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
 - 1.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии повара.
2. Повару Скоробогатовой М.А.:
 - 2.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
 - 2.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
 - 2.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
 - 2.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 2.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
 - 2.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.8. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
 - 2.9. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 2.10. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед

раздачей

(весна-осень)

2.11. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

2.12. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря,

их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и

др.) сохранять до конца рабочего времени.

2.13. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки,

соблюдать санитарные правила.

2.14. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием

2.15. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное

состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

3. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Директор МБОУ «Новоархангельская СОШ»
Томского района

З.А. Белоногова

М.П.

