



МУ «Департамент образования г.Аргун»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 С. БЕРДЫКЕЛЬ» ИМЕНИ ГЕРОЯ
РОССИИ БАСХАНОВА Р.Ш.
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД АРГУН
(МБОУ «СОШ №2 с.Бердыкель»)

МУ «Аргун-Галин дешаран департамент»
Муниципальни бюджетни юкъяра дешаран учреждени
«БЕРДКІЕЛАН №2 ЙОЛУ ЮКЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН
РОССИН ТУРПАЛХОЧУН БАСХАНОВН Р.Ш. ЦАРАХ ЙОЛУ ИШКОЛ
(МБЮУ «Баърдкіелан №2 йолу ЮЮИ»)

ПРИКАЗ

от «31» августа 2023 г.

№ 66 од

с.Бердыкель

О работе пищеблока в 2023-2024 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.2660 – 10, Уставом ОУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:

- 1.Курбанова Э.Э. -председатель комиссии, директор школы
- 2.Курбанов М.Э.- член комиссии, зам по УВР
3. Тимиев А.С. член комиссии, зам. дир. по АХЧ
- 4.Сайдаева Д.С. - член комиссии, зам. директора по ВР
- 5.Якубова Р.С. – повар

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

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

2. Зам. дир. по АХЧ:

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 члена бракеражной комиссии или повара.
- 2.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию.
- 2.4. Строго следить за закрытием подсобных помещений в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях.

3. Повару:

- 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 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. **Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с зам. дир. по УВР.**
- 3.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 3.8. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 3.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.10. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 3.12. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

4. Возложить ответственность на зам. дир. по ВР:

- 4.1. Разработку 10–дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 4.2. О контроле над закладкой продуктов питания поваром.
- 4.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
- 4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 4.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче
- 4.9. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

5. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

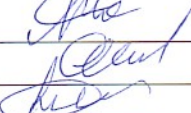
Директор



Э.Э. Курбанова

С приказом ознакомлен(а):

Курбанов М.Э. 

Сайдаева Д.С. 

Тимиев А.С. 

Якубова Р.С. 