

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУЗНЕЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

П Р И К А З

от 01 сентября 2020 года

№ 56

Об организации горячего питания

В соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательного учреждения» Закона «Об образовании в РФ», Уставом школы, школьным Положением об организации горячего питания, а также в целях обеспечения контроля организации горячего питания, рационального использования продуктов, качества доставляемых продуктов, качества приготовленных блюд, соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию горячего питания в школе возлагаю на себя;

2. Назначить Черноярову О.А. ответственной за:

- сдачу отчетов по бесплатному питанию обучающихся;
- ежедневную работу бракеражной комиссии и записи в бракеражном журнале готовой продукции;
- за своевременность заказа и доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика пищевых продуктов в соответствии с сертификатами качества;
- ведение необходимой документации: бракераж сырой продукции, бракераж готовой продукции, журнал учета температурного режима, ведомость контроля за рационом питания.
- ежедневное составление и вывешивание на стенде в обеденном зале утвержденного директором школы меню в соответствии с утвержденным 10-дневным примерным;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- сохранность продуктов питания, их хранение;
- соблюдение программы производственного контроля на основе принципов ХАССП.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Черноярова О.А., председатель комиссии;

Члены комиссии:

Жаркова И.А., завхоз школы;

Агафонова Т.Г., заместитель директора по УВР.

4. Возложить на членов бракеражной комиссии ответственность за:

- контроль закладки продуктов питания;
- систематическую проверку качества, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверку соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- занесение результатов проверок в бракеражный журнал.

5. Возложить на повара школы Богданову Н.А. ответственность за:

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение витаминизации третьего блюда с внесением данных в журнал;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки, обработки и использования по назначению.
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- заполнение журналов учета температурного режима в холодильном оборудовании, учета питающихся, проведения витаминизации, учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- недопущение нахождения на пищеблоке посторонних лиц;
- соблюдение программы производственного контроля на основе принципов ХАССП.

6. Возложить на завхоза школы Жаркову И.А. ответственность за:

- бесперебойную работу технологического оборудования;
- оснащение пищеблока необходимым количеством кухонного инвентаря, посуды и моющих средств;
- организацию питьевого режима школьников;
- соблюдение программы производственного контроля на основе принципов ХАССП.

7. Организовать горячее питание педагогических работников школы в рамках ежедневного утвержденного меню.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



И. В. Логинова

И.В.Логинова