

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОКСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
РЯЗАНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ДАШКОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА - ФИЛИАЛ

ПРИКАЗ

«23» августа 2022 г.

№ 3-д I

**«Об ответственных за пробу готовых блюд
и разрешений их к выдаче»**

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся и на основании Постановления главного государственного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года норм "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20

Приказываю:

1. Организовать питание школьников с 01 сентября 2022 года в соответствии с правилами нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности организма в основных пищевых веществах
2. Возложить ответственность на Чугунову Т.И., повара Дашковской ОШ:
 - 2.1 Составление ежедневного меню-требования установленного образца
 - 2.2 Отправление скан-копии ежедневного меню в МБОУ «Окская СШ»
 - 2.3 Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
 - 2.4 Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение
 - 2.5 Работу с поставщиками продуктов
 - 2.6 Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации
 - 2.7 Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря посуды на пищеблоке
 - 2.8 Правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х блюд в соответствии с требованиями СанПина
- 2.8 Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите не более 2-х часов
 1. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы
3. Возложить ответственность на Матвееву Л.Я., медсестру Дашковской ОШ
 - 3.1 Контроль правильной кулинарной обработки
 - 3.2 Контроль выхода блюд и вкусовых качеств блюда
 - 3.3 Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов
 - 3.4 Снятие пробы и записи в специальной бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче
 - 3.5 Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, хранения, маркировки и правильного использования по назначению и обработки
4. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Сидорову Л.В., оснащение инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами

Директор МБОУ «Окская СШ»

С приказом ознакомлены:

Матвеева Л.Я. *Матвеева*

Чугунова Т.И. *Чугунова*

Сидорова Л.В. *Сидорова*

Образцов В.В.

