

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Люгинская
основная общеобразовательная школа»

Приказ №97/б-од

от 01 .09.2022 г.

« О назначении ответственных за организацию питания на 2023-
2024 учебный год»

На основании Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 г.№47 ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон» , « О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 федерального закона от 20.12.2012 г. № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов, СанПин 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 г. №32

Приказываю:

1. Назначить ответственной за организацию питания дошкольников МБОУ « Люгинская ООШ» Джабарову Л.А. заместителя директора по УВР(ДО).
2. Назначить ответственной за организацию горячего питания учащихся МБОУ « Люгинская ООШ» Кольцову Гульнару Минирафиковну заведующего хозяйством
3. Ответственным заместителям:
 - 3.1. проводить бракераж готовой продукции;
 - 3.2. контролировать соблюдение правил личной гигиены, употребление готовых блюд, санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала;
 - 3.3. ежемесячно составлять акты проверки качества приготовления готовой продукции.
4. Контролировать:
 - соблюдение условий хранения и размещения продуктов, их товарного соседства, с санитарно-гигиеническими требованиями на пищеблоке;
 - наличие и своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции;
 - журнала бракеража готовой и сырой продукции;

- журнала « Здоровье»;
- журнала производственных отходов;
- санитарно- техническое состояние пищеблока;
- соблюдение питьевого режима во избежание заболеваний по причине некачественной воды.

5.Заведующему хозяйством Кольцовой Г.М.. контролировать наличие и срок действия санитарного паспорта на автотранспорт, перевозящий продукты питания, и личной санитарной книжки у каждого из водителей.

- согласовывать ежедневное меню, составленное на основании основного 10-дневного,утвержденного индивидуальным предпринимателем и согласованным с директором школы.

- проводить бракераж поступающей продукции и готовых блюд, результаты фиксировать в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции и Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

- осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания, качеством и ассортиментом поступающей продукции, проведением «С»- витаминизации готовых напитков.

-держать на особом контроле санитарное состояние помещений пищеблока и оборудования. Хранение продуктов, соблюдение требований при приготовлении пищи, ее раздаче, мытье использованной посуды, инвентаря.

-ежедневно вести Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и Журнала температуры и влажности складских помещений.

5. Контроль над выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Л.Н. Середина

С приказом ознакомлены:  Л.Н. Джабарова

Г.М. Кольцова

