

Управление образования  
Красносулинского района Ростовской  
области  
муниципальное бюджетное  
общеобразовательное  
учреждение  
**Лиховская средняя  
общеобразовательная школа**  
346380, Ростовская область,  
Красносулинский район,  
х. Лихой, пер. Школьный  
  
e-mail: moulihovskajsoh@mail.ru

## Приказ

от 29.08.2022 г.

№ 132

### **О назначении ответственного за организацию контроля поступающего сырья и пищевых продуктов**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МБОУ Лиховской СОШ, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022/23 учебном году,-

#### **Приказываю:**

1. Возложить ответственность за организацию питания на Нарожнову Н.Э.:
  - 1.1. Установить функциональные обязанности ответственного за организацию питания.
  2. Контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья пищевых продуктов, их хранением ответственность возложить на заместителя директора по АХР Кадыкову Г.Г.:
    - 2.1. Наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).
    - 2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, производственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей школьного возраста.
    - 2.3.. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
    - 2.4. Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
    - 2.5. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
    - 2.6. Не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья.
  3. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и

кулинарных изделий возложить на бракеражную комиссию МБОУ Лиховской СОШ.

Состав комиссии:

Нарожнова Н.Э.-председатель комиссии,

Манченко О.А.- член комиссии,

Калюжина Е.А.-член комиссии.

4.Функциональные обязанности членов бракеражной комиссии:

4.1.Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи.

4.2.Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания.

4.3.Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенности приготовления блюд детского питания.

4.4.Перечень запрещенных для изготовления в образовательных учреждениях кулинарных изделий и блюд.

4.5. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи).

4.6. Проведение профилактической витаминизации.

4.7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

5. Повару Берковой Марине Владимировне

5.1.Осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей.

5.2.Обеспечивать правильную последовательность (поточность) технологических процессов; расстановку оборудования на пищеблоке.

5.3. Контролировать:

5.3.1.Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

5.3. 2.Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения.

5.3.3.Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

5.3.4.Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.

5.3.5.Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

6. Контроль за организацией приема пищи возложить на классных руководителей:

6.1. Соблюдение режима питания.

6.2. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

6.3. Организация питьевого режима.

6.4.Реализация программы «Питание в школе».

6.5. Работникам пищеблока соблюдать правила личной гигиены:

7.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность

прохождения ими плановых медицинских осмотров.

7.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие разовых (индивидуальных) салфеток, полотенец.

8. Ведение документации по контролю за питанием:

— журнал контроля за качеством продуктов, поступающих с базы;

— журнал контроля за качеством готовой пищи и профилактической витаминизации;

— книга записи санитарного состояния учреждения;

— папка с протоколами результатов лабораторных исследований рационов (отдельных блюд), проведенных сотрудниками ЦГСЭН.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Н.В.Журавлева.


С приказом ознакомлены:


Журавлева И.В. 


Северина Е.В. 


Кадыкова Г.Г. 

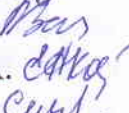
Стенькина Н.А. 

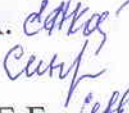
Сыч И.А. 

Решетова Ф.Г. 

Буракова Е.В. 

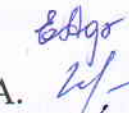
Завьялова Л.С. 

Калюжина Е.А. 

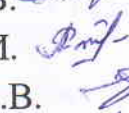
Синяк М.И. 

Севостьянова Е.Б. 

Афоница Е.П. 

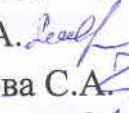
Гармашова Е.А. 

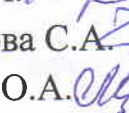
Радчук А.В. 

Радчук Л.И. 

Кадыков Е.В. 

Саенко Д.А. 

Колесникова С.А. 

Манченко О.А. 

Нарожнова Н.Э. 

Сударкина Л.Ю. 

Федишова Е.В. 

Квачёв А.П. 

Шевырева О.В. 

Новоселова В.В. 