МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОСХОДНЕНСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ В.И.КРИВОРОТОВА» КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

30.08.2021 № 227

О назначении бракеражной комиссии, ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, комиссии по контролю за организацией питания на 2021-2022 учебный год

В соответствии с Федеральным Законом РФ «Об Образовании» и СанПиНом, в целях осуществления эффективного контроля за организацией и качеством питания в школе, соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи обучающимся, а также недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции (ЭВИ), сохранения и укрепления здоровья школьников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Назначить ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, медицинскую сестру Мельник О.В., вменив в её обязанности:
- проведение проверок качества приготовленной пищи;
- проверять правильность хранения продуктов питания;
- контролировать правильность отпуска (или раздачи) блюд;
- -осуществлять контроль за санитарным состоянием пункта питания;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пункта питания, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пункта питания правил личной гигиены;
- не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- 2. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающей приготовленной пищи, за соблюдением условий её хранения и сроков её реализации в следующем составе:
- Зуйкина И.С., директор;
- Козловская В.Н., заместитель директора по ВР;
- Мельник О.В., медицинская сестра, ответственная за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
- Макарчук О.Н.., родительская общественность;
- Кудусова Э.Р., учитель.
- 3. Членам бракеражной комиссии:
- 3.1.Ежедневно осуществлять контроль за соблюдением санитарногигиенических норм при доставке и разгрузке приготовленной пищи для обучающихся

- 3.2. Контролировать работу буфета
- 3.3. Осуществлять контроль за сроком реализации продуктов питания и качеством приготовленной пищи, соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах
- 3.4. Контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками столовой
- 3.5. Присутствовать при раздаче пищи обучающимся
- 3.6.Ежедневно проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 3.7. Ежедневно проверять соответствие объема (веса) приготовленной пищи
- 3.8. Ежедневно снимать пробу пищи перед ее раздачей обучающимся
- 3.9. Назначить ответственной за ведение бракеражного журнала медицинскую сестру Мельник О.В.
- 4. Работникам столовой оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.
- 5. Назначить комиссию по контролю за организацией питания в следующем составе:
 - Мельник О.В., мед.сестра, ответственная за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
 - Халилов М.Р., социальный педагог;
 - Дежурный учитель по столовой (согласно графику) на момент проверки.
- 6. Членам комиссии по контролю за организацией питания один раз в полугодие в течение недели, а также по мере необходимости, осуществлять контроль за работой пункта питания: ежедневно проводить органолептическую оценку готовой пищи, присутствовать при раздаче пищи обучающимся, проверять соответствие объема (веса) приготовленной пищи нормам, установленным СанПиНом. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков

оформляются актами.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор школы

И.С. Зуйкина

С приказом ознакомлены

В.Н.Козловская

Э.Р. Кудусова

О.Н.-Макарчук

О.В.Мельник

УМ.Р.Халилов