

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сивохинская средняя общеобразовательная школа №5»

ПРИКАЗ

01.09.2016 г.

№ 165

«О назначении ответственного за работу школьной столовой»

С целью выполнения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» и др.,

Приказываю:

1. Возложить ответственность за работу школьной столовой в 2016-2017 учебном году на социального педагога Фадейкина А.Ю.

2. Выбрать бракеражную комиссию для оценки качества блюд в составе:

- повара Загорской Л.В.;

- медработника ФАПа Латышеву Т.П. (по согласованию);

- социального педагога Фадейкина А.Ю.

Повару Загорской Л.В. результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с формой 2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Обязать повара Каяшову Т.И. контролировать качество поступающей продукции, проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с формой 1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Обязать повара Каяшову Т.И. вести контроль соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информацию заносить в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", в соответствии с формой 5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

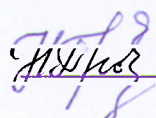
5. Обязать повара Каяшову Т.И. осуществлять отбор суточной пробы в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Проводить медработнику ФАПа Латышевой Т.П. (по согласованию) ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносить в "Журнал здоровья", в соответствии с формой 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

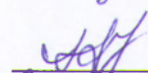
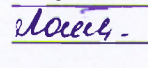
7. Обязать повара Загорскую Л.В. проводить витаминизацию блюд. Сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрировать в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд", в соответствии с рекомендуемой формой 4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Обязать старшего повара Каяшову Т.И. для организации горячего питания детей 7-11 лет (12-18 лет) придерживаться примерного 10-ти дневного меню, которое согласовано Роспотребнадзором (столовая работает на сырье).

Директор школы:

 /Н. Л. Провалинская/

С приказом ознакомлены:

 /А.Ю. Фадейкина/
 /Л.В. Загорская/
 /Т.И. Каяшова/
 /Т.П. Латышева/