

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области «Школа–интернат №136 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара»

443004, г Самара, ул. Нефтяников, дом 12 т/ф (846) 330-37-40, gskou136@yandex.ru

ПРИКАЗ

31 августа 2023 года

№ 108 -од

О назначении ответственного за организацию питания и создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке

приказываю:

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания воспитанников Жихареву И.Ю. – заместителя директора по воспитательной работе.
2. Ответственному за организацию питания Жихаревой И.Ю. осуществлять контроль :
 - за организацией и качеством питания;
 - за организацией приема пищи в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 № МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и утвержденным графиком;
 - осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий их хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;
 - за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за уровнем сбалансированности питания обучающихся;
 - за работой бракеражной комиссии.

3. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель – Жихарева И.Ю., заместитель директора по ВР;

Члены комиссии – Голик Т.А, диетическая сестра;

- Захарова Г.Н., заведующая хозяйственной частью

- Золотухина Т.Н. – председатель общешкольного

родительского комитета.

4. Утвердить следующие обязанности бракеражной комиссии:

- регулярно проводить контрольные взвешивания блюд, снимать пробу с целью определения вкусовых качеств и составления актов;
- осуществлять контроль за ведением бракеражного журнала;

- проверять маркировку оборудования на кухне;
- проверять наличие меню для общего обозрения;
- проверять соблюдение санитарных норм на кухне и в обеденном зале;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять их количественное соответствие меню и качество продуктов, используемых для приготовления.

5. Комиссии о своей работе регулярно докладывать на Совете руководства и заседаниях педагогического совета не реже двух раз в год.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



О.В.Мальцева

С приказом ознакомлены:

Жихарева И.Ю.		Захарова Г.Н.	
Голик Т.А.		Золотухина Т.Н.	