

ПРИКАЗ

02.09.2024 г.

№ 203

«Об утверждении бракеражной комиссии»

В целях выполнения СП 2.4.3648-20, 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. Утвердить бракеражную комиссию для оценки качества блюд на 2024-2025 учебный год в составе:
 - повара Загорской Л. В.;
 - старшего повара Каяшовой Т. И.
 - социального педагога Эйснер А.А.
2. Обязать Загорскую Л. В., повара МБОУ «Сивохинская СОШ № 5»:
 - регистрировать результат бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с формой 2 СанПиН 2.4.5.2409-08.;
 - 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.
3. Обязать Каяшову Т.И., старшего повара МБОУ «Сивохинская СОШ № 5»:
 - *осуществлять приём животноводческой продукции, предназначенной для питания учащихся, только при наличии оформленных на неё ветеринарных сопроводительных документов;*
 - *осуществлять хранение животноводческой продукции при температурных режимах хранения, указанных производителем;*
 - 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;
 - при хранении пищевой продукции в складе пищевых продуктов столовой МБОУ «Сивохинская СОШ № 5» соблюдать условия хранения такой продукции, установленные изготовителем;
 - не допускать приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в отсутствие маркировки пищевой продукции и продовольственного сырья, без документов гарантирующих их качество и безопасность (ветеринарные сопроводительные документы, сертификаты, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции, маркировка пищевой продукции);
 - не хранить в складе пищевых продуктов столовой продукты с истекшим сроком годности;
 - 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;
 - осуществлять отбор суточной пробы в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - для организации горячего питания детей 7-11 лет (12-18 лет) придерживаться примерного 10-ти дневного меню, согласованное Ростпотребнадзором (столовая работает на сырье).
4. 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 ангины, 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.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

_____/Н. Л. Провалинская/