

9. Обеспечить эпидемиологическую безопасность питания, безопасность обучающихся при приеме пищи.

10. Создать бракеражную комиссию в количестве 4 человек: ответственный администратор-Улейская З.П., учитель начальных классов – Новикова Г.В., учитель старших классов – Голоколосова О.И., член родительского комитета – Коваленко Я.И.

Комиссии особое внимание уделять на органолептические качества пищи (вкус, запах, консистенция), ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

11. Повару Долгодушевой Н.В.:

- производить питание учащихся согласно вышеперечисленных условий;

- ежедневно вести отчетную документацию:

1)табель учета посещаемости детей;

2)заявку на количество питающихся;

3)ежедневное меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции;

4)меню-требование, заверенное директором.

- не допускать использование в питании блюд, изготовленных накануне и ранее, чем за 2 часа до осуществления раздачи пищи;

- организовать реализацию блюд только с оформленными и утвержденными технологическими картами, включая в ассортимент овощные витаминизированные блюда и продукты; морепродукты, фрукты нашей территории, соки, хлеб с добавлением йода, йодированную соль;

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы Стахурлова Н.П.

