

8. В умовах карантинних обмежень діяльності закладу освіти суворо дотримуватися протиепідемічних заходів, визначених постановою Головного санітарного лікаря України від 06.09.2021 №10.

9. Бракеражній комісії:

11.1. Під час складання меню-розкладки, технологічних карт, систем погодження дотримуватися норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305 „Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” (зі змінами);

11.2. Знімати пробу страв за пів години до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеного в меню-розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Результати знаття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції;

11.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями;

11.4. Щодня бути присутніми під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;

11.5. Розміщувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках;

11.6. Контролювати безпечність і якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в бракеражному журналі.

11.7. Бути присутнім під час контрольної зачистки свіжих овочів. Результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у зошиті обліку відходів;

11.8. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку;

11.9. Забезпечити контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти працівників харчоблоку на наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій. Інформацію записувати в журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку).

12. Кухарю Т.Совенко:

12.1. Нести персональну відповідальність за якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, відповідно до вимог технічної, характеристики продуктів харчування з додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у книзі складського обліку;

12.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу освіти;

12.3. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати впродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;

12.4. Видавати готові страви в посуді із відповідним маркуванням тільки після проби їх медичною сестрою або особою, відповідальною за організацію харчування відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку;

12.5. Виконувати санітарно-гігієнічні та протиепідемічні вимоги під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей;