

Принято:
Советом школы
протокол № 7 от 22.10.2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ ТР Октябрьской ООШ
Михоленко П.В.
Приказ от 25.10.2021г. № 104



Изменения в Положение об организации питания обучающихся в МБОУ ТР Октябрьской ООШ

7. Контроль организации школьного питания

7.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы по питанию и родительского комитета.

7.3.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.