

Принято
на заседании Совета школы
Протокол №3 от 26.10.2021 г.

Утверждаю
Директор МБОУ ТР Плоскошская СОШ
Балакирева /Балакирева Д.А./
Приказ №152 от 26.10.2021 г.



Изменения
в Положение об организации питания в МБОУ ТР Плоскошская СОШ

Пункт 7 изложить в следующей редакции:

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

7.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным приказом директора 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 оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.