Утверждаю:

Директор ОГБОУ КШИ

«Северский кадетскийкорпус»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.О. Окунев

Приказ № 04-ах\_ от 02.03.2021г.

**Закрепление зон ответственности и рабочих мест за работниками пищеблока**

Ответственные за приготовление пищи, санитарное состояние помещений, инвентаря и технологического оборудования:

1. Ответственные за приготовление основных блюд (завтрак, обед, ужин) :каши, напитки, супы, гарниры, мясные и рыбные блюда, бутерброды, соусы, закуски:

1 рабочая смена: Щербак А.Н., Кузнецова А.Г.;

2 рабочая смена: Потапова Л.А., Титкова Г.Н.

1. Ответственные горячий цех – Потапова Л.А., Кузнецова А.Г., Щербак А.Н. Титкова Г.Н.
2. мясной цех – Потапова Л.А., Титкова Г.Н. Кузнецова А.Г., Щербак А.Н., Надолинская О.В., Халитова Г.А.
3. овощной цех – Потапова Л.А., Титкова Г.Н. Кузнецова А.Г.., Щербак А.Н., Надолинская О.В., Халитова Г.А., Манишева Н.Л., Хасанова Л.И.
4. сухой цех (суточная) – Потапова Л.А., Титкова Г.Н.,Кузнецова А.Г., Щербак А.Н., Надолинская О.В., Халитова Г.А.,
5. Ответственные за мойку столовой посуды – Манишева Н.Л., Хасанова Л.И.
6. Ответственные за мойку для кухонной посуды – Надолинская О.В., Халитова Г.А.
7. Ответственные за помещение для хлеба – Потапова Л.А., Кузнецова А.Г., Щербак А.Н., Титкова Г.Н.
8. Ответственные за обеденный зал – Манишева Н.Л., Хасанова Л.И., Мустафина З.К.
9. Ответственные за работу лифта – Рахманова М.С.
10. Ответственные за выдачу продуктов: Рахманова М.С.
11. Ответственная за санитарную комнату, помещение с раковинами для мытья рук – Мустафина З.К.
12. Ответственные за отбор суточных проб каждого блюда и наличие дежурного блюда – Потапова Л.А., Титкова Г.Н., Кузнецова А.Г., Щербак А.Н.
13. Ответственные за приемку продовольственных товаров - Мильто А.Н., Рахманова М.С.
14. Ответственная за склад продовольственных товаров – Рахманова М.С.

17.Ответственный за ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнала контроля здоровья работников пищеблока», «журнала учета проведения генеральных уборок», «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд» - Мильто А.Н.

18.Ответственный за ведение «Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования» - Рахманова М.С.

1. Ответственный за ВСД (Ветеринарно-санитарный документ) - Рахманова М.С.
2. Ответственный за работу в системе «Меркурий» - Мильто А.Н.

21.Ответственный за деятельность трудового коллектива пищеблока, полный контроль за технологией приготовления пищи, контроль за отбором и хранением суточных проб, нормами закладки сырья, соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены – Мильто А.Н.

Ознакомлены:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО | | Должность | Дата | Подпись | |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |

Утверждаю:

Директор ОГБОУ КШИ

«Северский кадетский корпус»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Окунев А.О./

Закрепление рабочих мест за работниками пищеблока

Ответственные за санитарное состояние помещений, инвентаря и технологического оборудования:

1. мойки для столовой посуды – Манишева Н.Л., Хасанова Л.И.
2. горячий цех – Потапова Л.А., Кузнецова А.Г., Щербак А.Н.

приготовление каши, напитков, супов, гарниров в первую рабочую смену отвечает Щербак А.Н., Кузнецова А.Г., во вторую рабочую смену Потапова Л.А.,

приготовление мясных, рыбных блюд, бутербродов, соусов, закуски в первую рабочую смену отвечает Потапова Л.А., во вторую рабочую смену Щербак А.Н., Кузнецова А.Г.

1. сухой цех (суточная) – Потапова Л.А., Кузнецова А.Г., Щербак А.Н., Надолинская О.В., Халитова Г.А.,
2. мойки для кухонной посуды – Надолинская О.В., Халитова Г.А.
3. мясной цех – Потапова Л.А., Кузнецова А.Г., Щербак А.Н., Надолинская О.В., Халитова Г.А.
4. овощной цех – Потапова Л.А., Кузнецова А.Г.., Щербак А.Н., Надолинская О.В., Халитова Г.А., Манишева Н.Л., Хасанова Л.И.
5. помещение для хлеба – Потапова Л.А., Кузнецова А.Г., Щербак А.Н.
6. обеденный зал – Манишева Н.Л., Хасанова Л.И., Мустафина З.К.
7. лифт – Рахманова М.С.
8. санитарная комната – Мустафина З.К.
9. помещение с раковинами для мытья рук – Мустафина З.К.
10. Ответственные за правильный отбор суточных проб каждого блюда – Потапова Л.А., Кузнецова А.Г., Щербак А.Н.
11. Ответственные за приемку продовольственных товаров - Мильто А.Н., Рахманова М.С.
12. Ответственная за склад продовольственных товаров – Рахманова М.С.

Ознакомлены:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО, должность | Дата | Подпись |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |