

СОГЛАСОВАНО

Трудового коллектива

Ваня / Васильева И.И. /  
протокол № 12 от «17» 12 2021 г.

Утверждаю:

Директора школы:

Г.Н. Сафонова

Приказ

№ 67 от 17.12 2021 г.



### Должностная инструкция № 3

Членов рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП

#### 1. Общие положения

1.1. Члены рабочей группы назначаются и освобождаются от должности директором МКОУ «ЛСОШ»

1.2. Члены рабочей группы должны иметь высшее или средне-профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы.

#### 2. Обязанности членов рабочей группы

2.1. Рабочая группа должна как можно более полно описать блюда (название, состав, физическая и химическая структура, содержание микроэлементов, виды обработки приготовления блюда и кулинарных изделий, сроки хранения и условия хранения, инструкции по порционированию).

2.2. Описывая блюда и кулинарные изделия изготавливаемые в учреждении, рабочая группа должна ответить на вопросы:

а) Как будет использоваться продукт, а именно:

- готов ли к употреблению,

- требует нагревания перед употреблением, для дальнейшей переработки и т.д.?

б) Воспитанники какой возрастной категории будут употреблять данное блюдо?

в) Какой температурный режим имеет готовое блюдо при раздаче и сколько по времени оно может находиться на плите с момента готовности?

2.3. Необходимая рабочей группе информация не ограничивается готовым блюдом.

Информация включает: (описание ингредиентов, инвентарь для приготовления блюда, упаковочных материалов и т.д. содержащие информацию о происхождении, способах транспортировки, упаковке и т.д., содержание микроорганизмов, условия хранения до использования).

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

Жест / И.И. Пресекко / «17» 12 2021 г.

Олжас / Л.В. Сутынцева / «17» 12 2021 г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / «    » \_\_\_\_\_ 202   г.