

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЕТРОВСКАЯ ШКОЛА №2»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ПЕТРОВСКАЯ ШКОЛА №2»)**

П Р И К А З

30.08.2024

№ 219

с. Петровка

**О назначении ответственного за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции на I полугодие
2024/2025 учебного года**

На основании приказа Управления образования Администрации Красногвардейского района от 23.08.2024 №421 «Об усилении контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях Красногвардейского района в 2024 году», в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей льготных категорий, а также в целях недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заместителя директора Ковалишину И.В. вменив в её обязанности:

- проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- проверять правильность хранения продуктов питания,
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
- ведение документации по организации питания: 10-дневное меню, ежедневное меню;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- контроль за хранением суточных проб готовой пищи (в размере одной порции или 100 – 150 гр. каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 часов).

2. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а также ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на заведующую пищеблоком Чернявскую Л.Н. (по согласованию).

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на заведующую пищеблоком.

4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



И.Н.Кузьменко

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Дата	Подпись	Ф.И.О.
1	30.08.2014		И.В.Ковалишина