

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

**П Р И К А З**

27.08.2025?

№ 203

с. Петровка

**О назначении ответственного за  
качество и безопасность получаемой  
и выдаваемой продукции на I полугодие  
2025/2026 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.         |
|-------|------|---------|----------------|
|       |      |         | И.В.Ковалишина |
|       |      |         |                |
|       |      |         |                |
|       |      |         |                |
|       |      |         |                |