

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЖИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ
с. Новожиловка

18 сентября 2024 года

№ 340

**О назначении ответственного
за качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции в
2024-2025 учебного года**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020г. № 32, Постановлением Администрации Белогорского района от 21.11.2022г. №1106 «Об утверждении Порядка организации питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Белогорского района Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания детям с ограниченными возможностями здоровья, а также детям-инвалидам, имеющим статус с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому на основании медицинских показаний» и Положения по организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Новожиловская средняя школа» Белогорского района Республики Крым и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в школе в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру **Голякову А.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 путём снятия пробы в каждый приём 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;
 - осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфета и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
 - оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или не менее 100 гр. каждого блюда, помещённые в чистую прокипячённую в течении 15 минут маркированную посуду с крышечкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 часов.

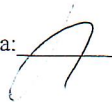


2. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а также ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок.
3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи на пищеблоке возложить на повара **Нестеренко А.А.**
4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



В.И. Шибеккая

С приказом ознакомлена:  Голякова А.В.
18.09.2024г.

