ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: majskoe.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Синяк Ирина Алексеевна
Действителен с: с 11.12.2025, 07:36
Действителен до: до 06.03.2027, 07:36
Ключ подписи: 161637C1E0D744FF17694EE0D9CE8938

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МАЙСКАЯ ШКОЛА» ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА
(МОУ «МАЙСКАЯ ШКОЛА)

296173, Российская Федерация, Джанкойский район, с. Майское, ул. Майская, 58

ПРИКАЗ

«13» 10 2026 г. с. Майское № 280-о

О назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции

В целях стабилизации эпидемиологической ситуации, недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции (ЭВИ), а также в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения организованного начала 2026-2027 учебного года и обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на ответственного за организацией питания, учителя Иванову О.И.:
2. Ответственному за организацией питания Ивановой О.И. вменить в обязанности:
2.1. Проведение проверок качества продуктов.
2.2. Проверять правильность хранения продуктов питания.
2.3. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции.
2.4. Ведение документации по организации питания: меню, ежедневное меню.
2.5. Контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы.
2.6. Контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока.
2.7. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока.
2.8. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.
2.9. Не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной.
2.10. Оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение суток.
3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на повара Симидляеву Л.Р.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор **И.А. Синяк**