

КОПИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОСКОШНЕНСКАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»  
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «РОСКОШНЕНСКАЯ ШКОЛА»)

П Р И К А З

от 29.08.2025 года

№ 192 - ОД

*О назначении ответственных лиц за качество  
и безопасность получаемой и выдаваемой продукции  
в столовой МБОУ «Роскошненская школа-детский сад»*

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 2024-2025 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, Стригу Юлию Дмитриевну, заместителя директора по дошкольному образованию.
2. Ответственному за организацию питания в школьной столовой, Стриге Ю.Д., 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 поваров и кухонного рабочего.
4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор

А.А.Адаме

С приказом ознакомлена: 29.08.2025 Стрига Ю.Д.

