

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

П Р И К А З

30 августа 2024 года

№ 184 - ОД

с.Роскошное

*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 отпусков 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 исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

А.А.Адамек

С приказом ознакомлена:

30.08.24

Стрига Ю.Д.