

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Яркополенская школа-детский сад» Джанкойского района Республики Крым  
(МБОУ «Яркополенская школа-детский сад»)**

**ПРИКАЗ**

01.09.2025

№ 214

**О назначении ответственного за  
качество и безопасность  
получаемой и выдаваемой  
продукции**

На основании приказа управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района от 20.08.2025 № 334/01-03 «Об организации питания в дошкольных и общеобразовательных учреждениях Джанкойского района на 2025-2026 учебный год» и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников и воспитанников, организации контроля за качественным питанием в образовательном учреждении в 2025-2026 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблоков возложить :
  - в структурном подразделении «Яркополенская школа» по адресу с.Яркое Поле, ул.Мичурина, 29 «А» на кладовщика Мамутову Е.Е.
  - в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» по адресу с.Яркое Поле, ул.Мира, 51 В на кладовщика Мамутову Е.Е.
2. Ответственной Мамутовой Е.Е.:
  - 2.1. Проводить проверку качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблоки;
  - 2.2. Проверять правильность хранения продуктов питания;
  - 2.3. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
  - 2.4. Контролировать качество готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
  - 2.5. Контролировать правильность отпуска блюд с пищеблоков;
  - 2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблоков;
  - 2.7. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
  - 2.8. Осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
  - 2.9. 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 3-х суток.
3. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблоки на кладовщика Мамутову Е.Е.

4.Кладовщику Мамутовой Е.Е.:

3.1.Вести документацию по организации питания:10-дневное меню, ежедневное меню;

4.Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоках возложить на поваров Номанову А.Э., Мулярчук А.М.

5.Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.

6.Контроль за исполнением данного приказа возложить на директора по воспитательной работе Абибулаеву А.А.

Директор



Н.В.Юсупова