

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕКРАСОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» СОВЕТСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «НЕКРАСОВСКАЯ СШ»)**

ПРИКАЗ

28.08.2025

с.Некрасовка

№ 195

**О назначении ответственного
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой
продукции в МБОУ
«Некрасовская СШ» в 2025-
2026 учебном году**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32 с целью осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норма на пищеблоке МБОУ «Некрасовская СШ» Советского района Республики Крым

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Багдасарян Е.А., инженера – технолога по питанию, ответственным за качество и безопасность выдаваемой продукции и контроль за работой пищеблока, вменив в её обязанности:

1.1. проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;

1.2. проверка правильности хранения продуктов питания;

1.3. осуществление контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проведение снятия пробы готовой пищи;

1.4. ведение документации по организации питания;

1.5. ежедневное меню;

1.6. контроль правильности отпуска блюд с пищеблока;

1.7. осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;

1.8. осуществление своевременного проведения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, недопущение к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров;

1.9. оставление ежедневно суточных проб готовой пищи в размере одной порции или не менее 100г каждого блюда, помещённые в маркированную посуду с крышкой, хранение суточных проб в отдельном холодильнике не менее 48 часов.

2. Возложить на Каракаш В.В., кладовщика, ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а также выдачу качественных продуктов на пищеблок.

3. Возложить на Геращенко Н.А., повара, ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

М.М.Борисевич