

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ильичевская средняя школа» Советского района Республики Крым
(МБОУ «Ильичевская СШ»)

ПРИКАЗ

13.07.2026

№ 262

О назначении ответственных лиц
за хранение и выдачу пищевых продуктов,
качество и безопасность получаемой и
выдаваемой продукции в 2026- 2027
учебном году

На основании Федерального закона РФ от 29.12.2012г. ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999г. 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии»; », СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 , в целях стабилизации эпидемиологической ситуации, недопущения формирования очагов вирусной инфекции, а также в целях создания условий для обеспечения доступного и качественного питания обучающихся во время учебно-воспитательного процесса в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения обучающихся полноценным калорийным питанием, создания условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить кладовщика **Бекчантаеву Зеру Айдеровну**, ответственным лицом за хранение и выдачу пищевых продуктов в пищеблоке.
2. Возложить ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции на медицинскую сестру **Квач Екатерину Сергеевну**, вменив в её обязанности:
 - проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
 - проверять правильность хранения продуктов питания;
 - осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
 - ведение документации по питанию:
 - меню- раскладки;
 - десятидневное меню;
 - ежедневное меню;
 - контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока;
 - осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;



- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- 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;
- обеспечивать ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере не менее 100 гр. каждого блюда, помещённых в промаркированную стерильную и прокипячённую стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками;
- отобранные пробы не менее 48 часов в отдельном холодильнике при температуре +2- +6 гр.С.

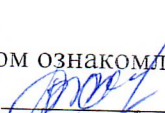
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



М.А. Алиева

С приказом ознакомлены:

Квач Е.С. 

Бекчантаева З.А. 