ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: sch2.obrshishta.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 2 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА АНДРЕЯ ИВАНОВИЧА ЕРЕМЕНКО" ГОРОДА АЛУШТЫ
Действителен с: с 18.08.2026, 13:32
Действителен до: до 11.11.2027, 13:32
Ключ подписи: 49FA5C4D8FD486019699CEBDADD62C5B

\МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА №2 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
АНДРЕЯ ИВАНОВИЧА ЕРЕМЕНКО» ГОРОДА АЛУШТЫ

ПРИКАЗ

01.09.2026 № 342

Алушта

О назначении ответственного
за качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции

С целью организации здорового питания обучающихся школы, выполнения санитарно-гигиенических норм и правил по функционированию школьной столовой и пищеблока, на основании Санитарно-эпидемических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.), Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым (утв. приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 07.04.2021 № 565/64), в соответствии с Порядком организации питания обучающихся в МОУ «Школа №2» города Алушты, утвержденным приказом директора от 18.08.2026 г. № 277.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции возложить на заместителя директора по учебно-воспитательной работе школы Чибисову А.Н.
2. Заместителю директора по учебно-воспитательной работе школы Чибисовой А.Н., Генеральному директору ООО «Аркада» Стависскому А.Б.:
   2.1. Не допускать приемки продуктов питания без документов, подтверждающих их качество и безопасность.
   2.2. Прием продукции проводить в присутствии медработника школы, который оценивает качество продукции и сырья по внешнему виду, запаху, цвету и консистенции.
   2.3. Не допускать нарушения сроков и условий хранения продуктов питания.
   2.4. Завозить продукцию в школу в количестве, позволяющем обеспечить соблюдение сроков реализации.
   2.5. Усилить контроль за соблюдением времени и температуры тепловой обработки мясных и рыбных блюд, за работой терморегулирующих приборов.
   2.6. Не допускать приготовления пищи при сбоях в работе технологического, холодильного оборудования, при сбоях в энергообеспечении, водоснабжении, в т.ч. и в горячем, при засорах в сетях канализации. Временно приостанавливать работу пищеблоков в случае выхода из строя оборудования, организовывать питание «сухим» пайком.

2.7. Строго соблюдать основное десятидневное, утвержденное организатором питания и согласованное с директором школы меню.

2.8. Не заказывать, не принимать и не использовать мясо и яйца водоплавающей птицы, мясо, которое не прошло ветеринарного контроля, мясные обрезки, субпродукты (диафрагму, кровь, легкие, почки, головы и т.п.), за исключением печени и языка; а также жирную свинину, свиные баки, речную и копченую рыбу, грибы, соусы, перец, майонез, изделия во фритюре, в том числе чипсы, изделия быстрого приготовления, газированные напитки, квас, натуральный кофе, кремовые изделия, сливочно-растительные масла и масло с добавлением какого-либо сырья (рыбы, морепродуктов и т.п.)

2.9. Не использовать продукты, содержащие синтетические красители, ароматизаторы, подсластитель, усилитель вкуса, консерванты и т.п.

2.10. Не изготавливать салаты, изделия из рубленого мяса и рыбы на завтраки, блинчики с наполнителями, макароны по-флотски и прочие эпидопасные блюда.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы: М. Н. Скрипникова

С приказом ознакомлены: А.Б. Стависский

А.Н. Чибисова