



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦВЕТОЧНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ К.С.ТРУБЕНКО» БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ЦВЕТОЧНЕНСКАЯ СШ ИМ К.С. ТРУБЕНКО» БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ)**

ПРИКАЗ

31.08.2023

с. Цветочное

№ 236

**О назначении ответственного за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции на 2023/2024 уч.год**

На основании СанПиН 2.-3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, Положения по организации питания обучающихся в ОО, в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в ОО

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Серверову Зарему Яшаровну, вменив в её **обязанности:**

- проведения проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- проверку правильности хранения продуктов питания;
- осуществление контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции;
- проведение снятия пробы готовой пищи;
- размещение на сайте ОО документов по организации горячего питания, а также: 10-дневного меню, цикличного меню, ежедневного меню;
- контроль за качеством готовой пищи путем снятия пробы перед каждым приёмом пищи;
- осуществление контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточного инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- осуществление контроля за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работниками пищеблоками (не допускать к работе лиц, не прошедший профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной);

- контроль за наличием ежедневных суточных проб готовой пищи в размере одной порции или 100-150г каждого блюда, помещенных в чистую, прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой;
- хранением суточных проб в отдельном холодильнике в течение 48 часов ;
- контроль за качеством поставляемых от поставщиков продуктов;
- контроль за отпуском готовой пищи не позднее 2-х часов после её приготовления.

2.Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебно-воспитательной работе Томенко М.Л.

Директор:

Е.Л. Менжелеева

