



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖЕМЧУЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»

НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

02.09.2024

с. Жемчужина

№ 487

О назначении ответственного
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым от 07 апреля 2021 года №565/64, методических рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору, в сфере Защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. от 2 марта 2021г. (МП 2.3.6.0233-21), и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья учащихся, организации контроля за качественным питанием в школе в 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой продукции, возложить на повара Шеретюк А.Р., вменив в ее обязанности:

- проведение проверок качества продуктов при поступлении на пищеблок;
- проверять правильность хранения продуктов питания;
- осуществлять правильною закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
- ведение документации по организации питания: 10-дневное меню; ежедневное меню;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- 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;
- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или не менее 100гр каждого блюда, помещенные в чистую прокипяченную в течение 15 мин. Маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 часов.

2. Возложить на повара Шеретюк А.Р. ответственность за прием качественных продуктов от поставщиков, а также ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок.

3. Возложить на повара Шеретюк А.Р. ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении готовой пищи в пищеблоке.

4. Отпуск готовой продукции производить не позднее 2 часов после ее приготовления.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

С.С. Порицкая

