



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОПОКРОВСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

КИРОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ул.Н.Петрика, 1а, с.Новопокровка, Кировский район, Республика Крым, 297322

тел.: (06555) 98-2-18, E-mail: kir_novopokrovka@crimeaedu.ru

Код ОГРН: 1159102029240

**Приказ
с.Новопокровка**

от 15.08.2023г.

№ 168-о/д

**О назначении ответственных за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции**

В целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в школе в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Асанову Сусанну Сейрановну 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 организации питания: 10-дневное меню, ежедневное меню;
 - контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
 - 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 буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение 3-х суток.

2. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на кладовщика Поташеву С.Г.
3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на повара Комарову Н.Б.
4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Т.Н. Яковлева

С приказом ознакомлены:

С.С. Асанова

Н.Б. Комарова

С.Г. Поташева