

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Чайкинская школа»
Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ «Чайкинская школа»
ИИН 0100008653,
ул.Заводская, дом 13, с.Чайкино, Симферопольский район, Республика Крым, РФ, 297521,
тел.: (3652) 33-22-73, e-mail:school_simferopolsiy-rayon35@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

13.01.2025

№ 54-0

с.Чайкино

О назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции

Во исполнение приказа управления образования от 30.08.2024 № 788 «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района во 2 полугодии 2024/2025 учебного года» и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в школе в 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока на медицинскую сестру 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 и т.д.;
 - 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 также ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на заведующую столовой Котыло С.А.
3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на заведующую столовой Котыло С.А.
4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ответственного по питанию Беспалову Н.С.

Директор



Handwritten signature

О.А. Дамадаева

С приказом от 13.01. 20 25 № 54-0 ознакомлены:

Фамилия, инициалы работника	Подпись	Дата
Беспалова Н.С.	<i>Handwritten signature</i>	<i>13.01.2025</i>
Котыло С.А.		