

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Малобыковская основная общеобразовательная школа»
Красногвардейского района Белгородской области

Приказ

«25» августа 2023 г.

№ 113/ОД

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

В целях создания условий для обеспечения доступного и качественного питания обучающихся, стабилизации эпидемиологической ситуации, недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции (ЭВИ), а так же в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, создания условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся **приказываю:**

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на завхоза Ковалёва Е.А., 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: карточки-раскладки, 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 в соответствии с "раздаточной ведомостью";
- осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных, буфетных, 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;

2. Повару Колединой А.И. осуществлять ежедневный отбор суточных проб 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 суток.

3. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от родителей учащихся и поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на завхоза Ковалёву Е.А.

4. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на повара Коледину А.И. раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора Пересыпкину С.В.

Директор школы

Е.А. Бодякова

С приказом ознакомлены:

С.В.Пересыпкина

Е.А.Ковалёв

А.И.Коледина

