

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСЁЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Д.А.КУДРЯВИЦКОГО»
РАЗДОЛЬНЕНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

«25» 08 2023 г.

п. Новоселовское

№ 188/4

**О назначении ответственных по
МБОУ «Новосёловская школа
им. Героя Советского Союза Д.А.Кудрявицкого»
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции
в 2023/2024 учебном году**

С целью усиления контроля за организацией качеством питания, обеспечения организационного начала нового учебного года и обеспечения обучающихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заместителя директора по УВР Казьмину В.Ф., заведующего хозяйством Тимоника П.И., вменив им в обязанности:

- проведение проверок качества продуктов;
- проверка правильности хранения продуктов питания;
- осуществление контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путём снятия пробы;
- контроль правильности отпуска блюд с пищеблока;
- осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.

2. Вменить в обязанности кладовщика Гоц. Т.Л.:

- ведение документации по организации питания (примерное двухнедельное меню; ежедневное меню-требование).

3. Вменить в обязанности повара Ситаджиевой А.К.:

- ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи на пищеблоке;

- ведение документации по организации питания (ежедневное меню-требуется)

4. Вменить в обязанности медсестры Леонтович В.В.:

- ведение документации по организации питания (меню);
- не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи, помещенной в чистую прокипячённую в течение 15 минут маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение суток. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи и т.д. должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



В.А.Боришкевич

С приказом ознакомлены:

Т.В. Гоц Гоц Т.В.

В.Ф. Казьмина Казьмина В.Ф.

П.И. Тимоник Тимоник П.И.

В.В. Леонтович Леонтович В.В.

А.К. Ситаджиева Ситаджиева А.К.