



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДРОФИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИКАЗ**

01.09.2023

с. Дрофино

№ 403

О назначении ответственных лиц за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции на 2023-2024 учебный год

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, создания условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся в МБОУ «Дрофинская СОШ»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на лицо, ответственное за организацию питания в школе Зиму Ольгу Михайловну, 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 работником пищеблока правил личной гигиены;
- осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работника пищеблока 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 ООО «Торгово-ресторанное хозяйство», а также ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблоке на повара.

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на повара.

4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.
5. Учителю информатики Парипе И.В. разместить приказ на официальном сайте школы.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор

Н.А.Юдина