

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ГР АЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

« 01 » августа 2023 года

№ 131

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

Во исполнение приказа департамента образования Белгородской области от 01.04.2014 г. №1086 «Об утверждении Положения об организации рационального питания детей и подростков образовательных учреждений Белгородской области », приказа департамента образования Белгородской области от 12.08.2014 г. №9- 06/5485-ВА «Об организации школьного питания», приказа департамента образования Белгородской области от 06.07.2015 г №3034 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания», в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения организованного начала нового учебного года и обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке

приказываю:

1. Усилить контроль за качеством продукции, поступающей на пищеблок.
2. Создать приемочную комиссию в составе:
Председателя комиссии: Терентьева Р.Г. – и.о. директора школы
Членов комиссии:
Мальцева В.С. кладовщик, член комиссии,
Михайленко В.И. - кладовщик, член комиссии,
Парасоцкая А.А. - повар, член комиссии.
Дубинина И.М.- повар, член комиссии
- 3.Обязать комиссию выполнять следующие функции;
 - ежедневно осматривать поставляемую на пищеблок школы и выдаваемую продукцию;
 - проверять соответствие качества и комплектации поставляемой продукции контрактам и сертификатам качества;
 - в случае необходимости составлять акты возврата на основании претензий к качеству поставляемой продукции и производить замену согласно условиям контракта.
- 4.Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на кладовщика Михайленко В.И. 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, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
 - осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
 - оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи.

5. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на поваров Пономаренко О.И. и Парасоцкую А.А.

6.Раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов после ее приготовления

7.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

И.о. директора

Терентьева Р.Г.

С приказом ознакомлены:
 Терентьева Р.Г. _____
 Дубинина И.М. _____
 Парасоцкая А.А. _____
 Мальцева В.С. _____
 Михайленко В.И. _____

