



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖЕМЧУЖИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ПРИКАЗ**

01.09.2023

с. Жемчужина

№ 497

О назначении ответственного
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья учащихся, организации контроля за качественным питанием в школе в 2023/2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой продукции, возложить на повара Золотник Н.П., вменив в ее обязанности:
 - проведение проверок качества продуктов при поступлении на пищеблок;
 - проверять правильность хранения продуктов питания;
 - осуществлять 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;
 - 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;
 - оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или не менее 100 г каждого блюда, помещенные в чистую прокипяченную в течение 15 мин. Маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 часов.
2. Возложить на повара Золотник Н.П. ответственность за прием качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок.
3. Возложить на повара Золотник Н.П. ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении готовой пищи в пищеблоке.
4. Отпуск готовой продукции производить не позднее 2 часов после ее приготовления.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

С.С. Порицкая