

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 им.М.Уммаева
с.п. Верхняя Балкария» Черекского района КБР**

361813 с.п. В-Балкария, ул. Таулуева, 93

тел.79-2-48, 79-0-49, 79-0-50

ПРИКАЗ

«03» сентября 2024г.

№ 56/6

с.п.В.Балкария

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

Во исполнение постановления № 459-пг от 28.09.2023г. местной администрации Черекского муниципального района «Об организации горячего питания учащихся в образовательных организациях» и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в школе в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Атабиеву Халимат Хасанбиевну 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 - 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 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 в размере одной порции или 100-150г. 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 родителей учащихся (спонсоров) и поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на кладовщика школы Атабиеву Халимат Хасанбиевну.

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

4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на зам. директора ВР Гадиеву А.Х..

Директор школы:



Р.А.Темукуева