

**САКСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕЛИЗАВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

от 26.08.2019 г.

с.Елизаветово

№164

О назначении ответственного за качество
и безопасность получаемой и выдаваемой продукции

В связи с началом нового 2019/2020 учебного года, на основании СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», в целях усиления контроля за качеством и безопасностью получаемой и выдаваемой продукции, обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, создания условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции медицинскую сестру Томилову А.Н, членов брокеражной комиссии по приемке сырья и продуктов питания, комиссию по приемке готовой продукции.
2. Томиловой А.Н., членам брокеражной комиссии по приемке сырья и продуктов питания, по приемке готовой продукции.

2.1 Проводить проверки качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;

2.2. Проверять правильность хранения продуктов питания.

2.3. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;

2.4. Ведение документации по организации питания: 10-дневное меню, ежедневное меню;

2.5. Контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;

2.6. Контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока

2.7. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;

2.8. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;

2.9 Осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров.

2.10. 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 суток.

3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по УВР Меметова Ф.А.

Директор

С приказом ознакомлен(а)



Т.Ф.Петрова

Ф.А.Меметов «26» 08 2019г.

А.Н.Томилова «16» 08 2019г.

О.В.Курочкина «26» 08 2019г.

Н.Ф.Белименко «26» 08 2019г.