

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

ПРИКАЗ

от 31.08.2026 г.

с.Елизаветово

№170

О назначении ответственного за качество
и безопасность получаемой и выдаваемой продукции

В связи с началом 2026/2027 учебного года, в соответствии со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18, Санитарными правилами СП 2.4.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 19, 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

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции медицинскую сестру Лисенкову А.И., членов бракеражной комиссии по приемке сырья и продуктов питания, комиссию по приемке готовой продукции.
2. Лисенковой А.И., членам бракеражной 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 Иевлеву А.М.

Директор



Ф.А. Меметов

С приказом ознакомлен(а):

« <u>31</u> »	<u>08</u>	2026г.		А.М. Иевлева
« <u>31</u> »	<u>08</u>	2026г.		Н.Ф. Белеменко
« <u>31</u> »	<u>08</u>	2026г.		А.И. Лисенкова