

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОКТЯБРЬСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ»  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИКАЗ**

28.08 . 2024г

п.Октябрьское

№ 396

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

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей льготных категорий, в целях недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции

**приказываю:**

1. Назначить ответственной за организацию горячего питания Бондаренко Т.А. – заместителя директора.
2. Заместителю директора Бондаренко Т.А.:
  - 2.1. Координировать работу по организации питания учащихся с классными руководителями 1-4, 5-11 классов,
  - 2.2. Проводить бракераж готовой продукции.
  - 2.3. Контролировать соблюдение учащимися правил личной гигиены, употребление готовых блюд, санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала.
  - 2.4. Ежемесячно составлять акты проверки качества приготовления готовой продукции.
  - 2.5. Контролировать:
    - соблюдение условий хранения и размещения продуктов, их товарного соседства, с санитарно-гигиеническими требованиями на пищеблоке;
    - наличие и своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции и сырой продукции, журнала «Здоровье» и журнала производственных отходов;
    - санитарно-техническое состояние пищеблока;
    - соблюдение питьевого режима в учебном заведении во избежание заболеваний по причине некачественной воды;
  - 2.6. Согласовывать ежедневное меню, составленное на основании основного 10-дневного, утвержденного индивидуальным предпринимателем и согласованным директором школы.
  - 2.7. Контролировать прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра. Не допускать к работе лиц, не прошедших

профилактических медицинских осмотров, больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной.

2.8. Контролировать хранение суточных проб готовой продукции (в размере одной порции, помещенной в чистую прокипяченную маркированную посуду с крышкой в отдельном холодильнике в течение 3 суток)

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на повара Зинчук С.Н. (по согласованию)

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Р.К.Закирьяев

С приказом ознакомлена:

Т.А.Бондаренко