



МУ «Грозненский РОО»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. РАДУЖНОЕ
ГРОЗНЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА» Чеченской Республики
(МБОУ «ООШ с. Радужное»)

МХЪ «Грозненски КІДО»
Муниципални бюджетни йукъерчу дешаран хьукмат
«РАДУЖНИ ЙУЪРТАРА ЙУЪЗЗИНА ЙОЦУ ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»
(МБЙДХЪ «Радужни йуьртара ЙЙИИ»)

П Р И К А З

от 30.08.2024 г.

№ 96

с. Радужное

О назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» протокольного поручения Главы ЧР Кадырова Р.А., в соответствии с Федеральным законом № 131 "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации" и в целях создания условий для обеспечения доступного и качественного питания обучающихся, стабилизации эпидемиологической ситуации, недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции (ЭВИ), а так же в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, создания условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся **п р и к а з ы в а ю:**

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Сулумову З.Д. 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: карточки-раскладки, 10-дневное меню, ежедневное меню;

- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока в соответствии с "раздаточной ведомостью";
- осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных, буфетных, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных 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 100-150 г каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение суток.

2. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на завхоз Шахбиева И.А.

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на повара Усманову З.А.

Директор:

М.Д. Сулумова

С приказом ознакомлены:

З.Д. Сулумова

З.А. Усманова

И.А. Шахбиев