



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧЕРВОНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА–ДЕТСКИЙ
САД» НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ПРИКАЗ**

01.09.2023г.

с.Червоное

№347

О назначении ответственного за качество
и безопасность получаемой и выдаваемой продукции

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, в соответствии с Положением бракеражной комиссии МБОУ «Червоновская СОШДС»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на поваров Мороченец Татьяну Евгеньевну, Михайлову Оксану Петровну вменив в их обязанность:

- проведение проверок 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 меню;
- 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, раздаточного инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или не менее 100гр. Каждого блюда, помещенные в чистую прокипяченную в течении 15 мин. маркировочную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 час.

2. Возложить на Мороченец Т.Е., Михайлову О.П. ответственность за прием качественных продуктов, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблоке.

3. Возложить на Мороченец Т.Е., Михайлову О.П. ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке.

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

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Е.Н.Слепушко