

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ракитянская средняя общеобразовательная школа №1»
Ракитянского района Белгородская область

ПРИКАЗ

29.08 2024 г.
пос. Ракитное

№ 649

**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 о бракеражной комиссии МОУ «Ракитянская СОШ №1»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить старшего повара Малышеву-Перехрест М.Ю., вменив в ее обязанности:

- проведение проверок качества продуктов при 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;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- контроль правильность отпуска блюд с пищеблока;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;

2. Медицинской сестре Паруш А.В.

- осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

3. Старшему повару Малышевой-Перехрест М.Ю. и медицинской сестре Паруш А.В.:

- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или не менее 100 гр каждого блюда, помещенные в чистую прокипяченную в течение 15 мин. Маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 часов.

4. Возложить на Малышеву-Перехрест М.Ю. ответственность за прием качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок.

5. Возложить на Малышеву-Перехрест М.Ю. ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке.

6. Отпуск готовой продукции производить не позднее 2 часов после ее приготовления.


7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



О.П. Новикова

С приказом ознакомлены:
Малышева-Перехрест М.Ю.
Паруш А.В.

Исп. Белоусова Юлия Андреевна, 
заместитель директора
8-961-165-92-54