

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ РОГОВАТОВСКАЯ ШКОЛА
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
(МБОУ «РОГОВАТОВСКАЯ СОШ с УИОП»)**

Владимира Ленина ул., д. 1, с. Роговатое, Старооскольский р-н, Белгородская обл., 309551
тел. (4725) 49-06-89 E- mail: st-rogov@yandex.ru

П Р И К А З

31 августа 2024 года

№ 169

**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 МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить шеф-повара Муравьеву Т.С., 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;
 - ведение документации по организации питания: 10-дневное меню; ежедневное меню;
 - 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;
 - 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;
 - оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в разрезе одной порции или не менее 100гр каждого блюда, помещенные в чистую прокипяченную в течение 15 мин. Маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 часов.
2. Возложить на Муравьеву Т.С. ответственность за прием качественных продуктов от поставщиков, а также ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок.
3. Возложить на Муравьеву Т.С. ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке.
4. Отпуск готовой продукции производить не позднее 4 часов после ее приготовления.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП»

Прасолова В.В.

С приказом ознакомлена



Муравьева Т.С.

