

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. ГВАРДЕЙСКОЕ
им. А. МАЛЬСАГОВА»**

**НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКАН НАДТЕРЕЧНИ ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ
К1ОШТАН ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ БЮДЖЕТНИ ЮККЪЕРЧУ ДЕШАРАН
ХЪУКУМАТ «ГВАРДЕЙСКИ ЮБРТАН ЮККЪЕРЧУ**

**366815, ЧР, Надтеречный район, с. п. Гвардейское ул. Ц/Усадьба «Гвардейский №30
ИНН/КПП: 2007004311/200701001, ОГРН: 1092035000386, email: gvardeisk2@mail.ru,
т. +7(965) 950-29-11**

ПРИКАЗ

25.08.2023г.

№ 2/4

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

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством и безопасностью выдаваемой продукции, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами Сан ПиНа 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений,
приказываю:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заместителя директора по ВР, Киломатову М.А., вменив в её обязанности:

- проведение проверок качества продуктов;
- проверять правильность хранения продуктов питания,
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции;
- ведение документации по организации питания: меню, ежедневное меню;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- 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. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на зав. столовой, Косумовой З.Л.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А. А. Сулейманова

С приказом ознакомлены:

Киломатова М.А.

Косумова З.Л.