

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 11 им.А.В.Преснякова г.Феодосии Республики Крым»**

П Р И К А З

01 сентября 2023 г.

№ 327

**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 Школа № 11 им.А.В.Преснякова
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заместителя директора по учебно-воспитательной работе Цонкову Н.А., вменив в ее обязанности:

- проведение проверок качества продуктов при поступлении на склад и пищеблок (сертификаты);
- 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 контроль за проведение профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

2. Зав.производством Кавецкой Н.О. 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.

3. Возложить на Цонкову Н.А. ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке.

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

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.П.Горбач

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201197
Владелец Горбач Валентина Павловна
Действителен с 13.09.2023 по 12.09.2024