

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ. В.Г.ШУХОВА»
г.ГРАЙВОРОНА**

П Р И К А З

30 августа 2024 года

№ 228

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

На основании приказа управления образования администрации Грайворонского городского округа от года № 311 « Об питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений в 2024-2025 учебном году»

приказываю:

1. Усилить контроль за качеством продукции, поступающей на пищеблок.

2. Создать приемочную комиссию в составе:

-Галушка Е.М. – заместитель директора, председатель комиссии;

- Секач Е.М.- педагог- организатор, член комиссии;

-Кренева Т.М.– кладовщик, член комиссии;

-Воронина Г.В. –заведующая столовой, член комиссии;

-Даминова И.В.–повар, член комиссии.

Обязать комиссию выполнять следующие функции:

ежедневно осматривать поставляемую на пищеблок школы и выдаваемую продукцию;

-проверять соответствие качества и комплектации поставляемой продукции контрактам и сертификатам качества;

-в случае необходимости составлять акты возврата на основании претензий к качеству поставляемой продукции и производить замену согласно условиям контракта.

3. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заведующую столовой Воронину Г.В., вменив в её обязанности:

-проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;

-проверку правильности хранения продуктов питания,

-осуществление контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проведение снятия проб готовой пищи;

-ведение документации по организации питания: карточки-раскладки, 2-х недельное меню, ежедневное меню;

- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока в соответствии с "раздаточной ведомостью";
- 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 работников пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи.

4. Назначить Крениву Т.М. – кладовщика, ответственной за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья (при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность).

4.1. В случае возврата продуктов питания, не соответствующих установленным требованиям качества, составлять комиссионный акт и накладную возврата.

5. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на повара Даминову И.В. Раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов после ее приготовления






6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

О.О.Устинова

Ознакомлены:



 Е.М. Галушка
 Г.В. Воронина
 Е.С. Секач
 Т.М. Кренива
 И.В. Даминова