

Российская Федерация
Республика Дагестан
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТЕРЕКЛИ-МЕКТЕБСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ КАДРИИ»
368850.РД.Ногайский р-н с.Терекли-Мектеб ул.Карла Маркса ИНН 0525005880 КПП 052501001 ОГРН 102050144391

Приказ № 54/2

30.08.2024 г.

с. Терекли-Мектеб.

«О назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции для школьного горячего питания на 2024/2025 учебный год»

На основании норм 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, Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания детям с ограниченными возможностями здоровья, а так же детям-инвалидам, имеющим статус с ограниченными возможностями здоровья, получающих образования на дому на основании медицинских показаний и Положения по организации питания и в целях создания условия для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в школе в 2024-2025 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на повара Нукаеву В.Б., **вменив ее обязанности:**
 - проведение проверок качества продуктов при их 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;
 - контролировать 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 работников пищеблока и буфетных и 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 не менее

