

**ЗУ5Atj3H МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛОЧНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО
СОЮЗА, ЛЕТЧИКА-КОСМОНАВТА СССР ГЕРМАНА СТЕПАНОВИЧА ТИТОВА »
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Молочненская средняя школа им. Героя Советского Союза Г.С. Титова»)**

П Р И К А З

от 12 ноября 2025г.

с. Молочное

№289

О назначении ответственного
за качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции

В целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в МБОУ «Молочненская средняя школа им. Героя Советского Союза Г.С. Титова»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Ибраимову Рушен Месвутовну;
2. Медицинской сестре Ибраимовой Р.М.:
 - проводить проверку 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;
 - вести документацию по организации питания: 10-дневное меню, ежедневное меню;
 - контролировать готовую пищу 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, буфета 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 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 3-х суток.

3. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от родителей учащихся и поставщиков, а также ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на заведующую производством Сердюкову Л.В.

4. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на заведующую производством Сердюкову Л.В.

5. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.

6. Контроль за исполнением приказа возложить на Бавбекову А.С.

Директор

Ю.Г. Балавнева

С приказом ознакомлены:




А.С. Бавбекова
Р.М. Ибраимова

« 12 » ноября 2025г.
« 12 » ноября 2025г.