Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная Архангельская школа»
309544 Белгородская область Старооскольский район
С. Архангельское ул. Центральная, 35
arhangelskayashk@mail.ru
Т: 8(4725)49313

ПРИКАЗ

«01» сентября 2023 года № 221-а

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 «Основная общеобразовательная Архангельская школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль по работе пищеблока возложить на директора школы Каракулину Н.Д.:

-проведение проверок качества продуктов при 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;
-контроль правильность отпуска блюд с пищеблока;
-осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
-осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиеничесих правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
-осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока 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 100гр каждого блюда, помещенные в чистую прокипяченную в течение 15 мин.
Маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике не менее 48 часов.

2. Возложить на Куприну О.В. ответственность за прием качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок.

3. Возложить на повара Куприну О.В. 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 над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Основная общеобразовательная
Архангельская школа» Н.Д. Каракулина