

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.п. КОМАРОВА»**  
**(МБОУ «СОШ с.п. Комарова»)**  
МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу КӀоштан администратин дешаран дакъа»  
**Муниципальни бюджетни йукъара дешаран учреждени**  
**«КОМАРОВИ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»**  
**(МБЙУУ «Комарови ЙУЙУШ»)**  
Чеченская Республика, Надтеречный муниципальный район,  
с.п.Комарово, ул.Строительная № 50, Тел. +7 (963) 599-77-70  
komarovo.1@mail.ru, www.komarovo.edu95.ru

---

## ПРИКАЗ

01.09.2025г.

№ 65

с. Комарова

### **О назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством и безопасностью выдаваемой продукции, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений , **приказываю:**

**1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заместителя директора по ВР, Загаеву М.А., вменив в её обязанности:**

- проведение проверок качества продуктов;
- проверять правильность хранения продуктов питания,
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции;
- ведение документации по организации питания: меню, ежедневное меню;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- 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 суток.

2. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на зав.столовой – Абдулазиеву З.А.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:

А.И.Дажикаев

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ И.С.Хасиев

\_\_\_\_\_ М.А.Загаева

\_\_\_\_\_ З.А.Абдулазиева