

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 Клоштан администратин дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни йукъарадешаран учреждени
«КОМАРОВИ ЙУККЪБЕРА 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

02.09.2024г.

№ 51

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 И.С.Хасиев

М.А.Загаева М.А.Загаева

З.А.Абдулазиева З.А.Абдулазиева