



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. Арыг-Узуу

**ПРИКАЗ**

02 сентября 2024 г.

№ 303/1

**О назначении ответственного лица по качеству и безопасности  
получаемой и выдаваемой продукции на 1 полугодие  
2024-2025 учебного года**

В целях обеспечения организации питания учащихся начальной школы, создания необходимых условий для организации питания, усиления контроля за организацией и качеством питания. Обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей льготных категорий, а также в целях недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции в 2024-2025 учебном году, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медработника Ховалыг А.О. вменив в ее обязанности:
  - 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 правильностью 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;
  - не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр и больных гнойничковыми кишечными заболеваниями, ангиной;
  - контроль за хранением суточных проб готовой пищи ( в размере одной порции или 100-150 гр 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 ответственность за прием качественных продуктов от поставщиков, а также ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на повара Маадыр-оол Б.В. (по согласованию).
3. Ответственность за соблюдению санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на повара Маадыр-оол Б.В.
4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после ее приготовления.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по ВР Салчак У.М.



Директор: *Аир-Санаа С.М.* /Аир-Санаа С.М./

С приказом ознакомлены:

*Салчак*  
*Маадыр*