

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Керчи Республики Крым
«Школа № 15 имени Героя Советского Союза Е. М. Рудневой»**

П Р И К А З

1 сентября 2023 года

г. Керчь

№ 560

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

На основании Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32, Методических рекомендаций к организации общественного питания населения, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. от 02 марта 2021 года (МР 2.3.6.0233-21), Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым», утверждённого приказом Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 18.05.2022г. № 798, в целях сохранения и укрепления здоровья школьников, совершенствования системы организации школьного питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока на организатора питания Индивидуального предпринимателя Платову Р. А.(на основании контракта) в лице заведующего производством Макиевского Р. А., вменив в его 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 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 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 100г 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 заведующего производством Макиевского Р. А. ответственность за прием качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок.
 3. Возложить на заведующего производством Макиевского Р. А. 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.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Т.П.Шимко