

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

« 12 » сентября 2016 года

№ 326

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

Во исполнение постановления Правительства Белгородской области от 2.10.2010 г. № 325 «О долгосрочной, целевой программе «Развитие образования Белгородской области на 2011 - 2015 годы» (программ «Модернизация школьного питания», «Здоровое поколение»), приказа департамента образования Белгородской области от 01.04.2014 г. №1086 «Об утверждении Положения об организации рационального питания детей и подростков образовательных учреждений Белгородской области », приказа департамента образования Белгородской области от 12.08.2014 г. №9-06/5485-ВА «Об организации школьного питания», в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения организованного начала нового учебного года и обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке

приказываю:

1. Усилить контроль за качеством продукции, поступающей на пищеблок.
2. Создать приемочную комиссию в составе:
Доношенко СВ. - завхоз, член комиссии,
Михайленко В.И. - диетсестра, член комиссии,
Парасоцкая А.А.-повар, член комиссии.
3. Обязать комиссию выполнять следующие функции:
 - ежедневно осматривать поставляемую на пищеблок школы и выдаваемую продукцию;
 - проверять соответствие качества и комплектации поставляемой продукции контрактам и сертификатам качества;
 - в случае необходимости составлять акты возврата на основании претензий к качеству поставляемой продукции и производить замену согласно условиям контракта.
4. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на кладовщика Михайленко В.И.вменив в её обязанности;

- проведение проверок качества продуктов при их 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: карточки-раскладки, 10-дневное меню, ежедневное меню;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока в соответствии с "раздаточной ведомостью";
- 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 работников пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи.

5. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на поваров Пономаренко О.И. и Парасоцкую А.А.

6. Раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов после ее приготовления.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

А.А.Тараник

С приказом ознакомлены:

Доношенко С.В.

Парпасоцкая А.А.

Пономаренко О.И.

Михайленко В.И.

