МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-КОЛЛЕГИУМ ИМЕНИ СЕМЁНА ЕФРЕМОВИЧА ИВАНОВА»
ГОРОДА АЛУШТЫ
ул. Красноармейская, д.11, г. Алушта
телефон (36560) 5-66-99, E-mail:school4_alushta@crimeedu.ru

ПРИКАЗ

11.08.2023 г. № 241/1

О назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемойпродукции

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, в соответствии с Положением о бракеражной комиссии МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контрольтза работой пищеблока возложить заведующего производством Мельник Е.М.,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 правильность отпуска блюд с пищеблока;

-осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;

-осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиеничесих 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 100гр 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 Мельник Е.М. ответственность за прием качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок.

3. Возложить на Мельник Е.М. ответственность за соблюдение санитарных требованийпри приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке.

4.Отпуск готовой продукции производить не позднее 2 часов после ее приготовления.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Ирина Юрьевна Гончарова Ирина Юрьевна Гончарова Я являюсь автором этого документа Гончарова И.Ю.