

Муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 7

г. Алексеевки Белгородской области

(МОУ СОШ № 7)

ПРИКАЗ

29.08.2018г.

№229

г. Алексеевка

О назначении ответственного
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции

В соответствии с ФЗ № 273- РФ «Об образовании в РФ», во исполнение государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы», приказов департамента образования Белгородской области: №1086 от 01.04.2014 г. «Об утверждении положения», №3034 от 06.07.2015 г. «О внесении изменений в положение об организации рационального питания», на основании приказа управления образования администрации муниципального района «город Алексеевка и Алексеевский район» Белгородской области от 30.08.16 года № 625 и в целях стабилизации эпидемиологической ситуации, недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции (ЭВИ), а так же в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения организованного начала нового учебного года и обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся

п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на Иваниенко В.А., заведующую столовой (по согласованию), вменив в ее обязанности:
 - проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
 - проверку правильности хранения продуктов питания;

- осуществление контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, снятие пробы готовой пищи;
- осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками правил личной гигиены;
- своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока, не допущение к работе лиц, не прошедших профилактические медицинские осмотры, больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- осуществление ежедневно суточных проб готовой пищи каждого блюда, помещённых в чистую маркированную посуду с крышкой, хранение суточных проб в отдельном холодильнике в течение трёх суток;
- контроль за соблюдением санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке.

3. Контроль над исполнением данного приказа возложить на Заика Т.В., заместителя директора.

Директор школы:

С приказом ознакомлены:

Падалка И.В.

Заика Т.В.

Иваниенко В.А.