

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5
ЯШКИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»**

П Р И К А З

от 29 августа 2023 года

№91

О назначении ответственных
за организацию горячим питанием в школьной столовой

В целях обеспечения и соблюдения санитарных норм при организации горячего питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №5 ЯМО»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по АХР Водолазскому В.В., заместителю директора по УВР Чибиряковой Н.В.:
 - Вести контроль за работой вентиляционной системы пищеблока, температурным режимом работы холодильного оборудования, режимом мытья столовой и кухонной посуды;
 - Обеспечить исправную работу холодильного, теплового и технологического оборудования;
 - Обеспечить наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств;
 - Вести контроль за своевременным прохождением предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований всеми сотрудниками пищеблока;
 - О случаях возникновения заболеваний, с количеством пострадавших 2 и более человек, аварийных ситуаций в работе систем жизнеобеспечения немедленно сообщать директору школы Балтовской Г.В. или заместителю директора по безопасности Бензелюк Н.И.
2. Назначить ответственной за соблюдение санитарных норм на пищеблоке МБОУ «СОШ №5 ЯМО» медицинского работника школы Алиудинову В.В.
3. Назначить ответственной за прием и хранение продуктов питания кладовщика Садыкову Т.В.
4. Кладовщику Садыковой Т.В.:
 - осуществлять прием пищевых продуктов и производственного сырья при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность (декларации о соответствии, ветеринарное свидетельство) в соответствии с законодательством РФ (пунктом 6 статьи 17 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»);
 - проверять декларации о соответствии на предмет наличия или отсутствия информации о производителе продукции в списках недоброкачественных производителей (<http://zpp.rosпотребнадзор.ru>), а также на предмет наличия информации о приостановлении или прекращении действия декларации о соответствии с использованием информационного ресурса - официального сайта Росаккредитации, Роспотребнадзора (<http://fsa.gov.ru>).
 - сопоставлять информацию о продуктах питания, указанной в документах, подтверждающих качество и безопасность (декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство), с информацией о документах на поставку продуктов (товарно-транспортные накладные), с поступившими продуктами и указанной информацией на маркировочном ярлыке;
 - проверять органолептические признаки продукта (визуальный осмотр, запах, целостность упаковки, наличие действующего срока годности и др.);

- в случае возникновения подозрений о возможности приобретения некачественной или фальсифицированной продукции в ходе проведения входного контроля немедленно сообщить директору школы Балтовской Г.В. или заместителю директора по безопасности Бензелюк Н.И.;
 - вести контроль за сроком годности пищевых продуктов и условиями их хранения;
 - использовать в рационе питания детей и подростков, только разрешенные продукты питания в соответствии с перечнем разрешенных продуктов;
 - следить за температурным режимом работы холодильного оборудования;
 - следить за исправной работой холодильного, теплового и технологического оборудования, в случае неисправности оборудования сообщать заместителю директора по АХР Водолазскому В.В.;
 - сообщать немедленно директору школы Балтовской Г.В. или заместителю директора по безопасности Бензелюк Н.И. о случаях возникновения заболеваний, с количеством пострадавших 2 и более человек, аварийных ситуаций в работе систем жизнеобеспечения
5. Медицинской сестре, Алиудиновой В.В., ответственному за соблюдение санитарных норм при приготовлении пищи для детей, ежедневно по своему рабочему графику:
- строго следить за санитарно-эпидемиологическим режимом работы столовой;
 - в обязательном порядке присутствовать при закладке продуктов;
 - проверять прохождение медицинского освидетельствования;
 - проверять наличие дез. раствора, моющих средств и порядок их использования;
 - проверять состояние рабочей одежды, наличие сменной и порядок хранения;
 - проверять сертификаты качества продуктов питания, поступающих и хранящихся в столовой;
 - проверять регулярность дез. обработки от грызунов;
 - контролировать обработку и хранение посуды, ножей, разделочных досок;
 - контролировать сигнальную маркировку посуды, разделочных досок, уборочного инвентаря;
 - следить за порядком хранения скоропортящихся продуктов: яиц, масла, рыбы, мяса;
 - ежедневно проверять под роспись бракеражный журнал;
 - ежедневно брать пробу еды на суточное хранение;
 - ежедневно проверять наличия контрольного блюда;
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Г.В. Балтовская

С приказом ознакомлены и согласны:

№	Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата
1.	Водолазский В.В.	Заместитель директора по АХР	<i>[Signature]</i>	30.08.23
2.	Бензелюк Н.И.	Заместитель директора по безопасности	<i>[Signature]</i>	30.08.23
3.	Чибирякова Н.В.	Заместитель директора по УВР	<i>[Signature]</i>	30.08.23
4.	Садыкова Т.В.	кладовщик	<i>[Signature]</i>	30.08.23
5.	Алиудинова В.В.	медицинская сестра	<i>[Signature]</i>	30.08.23