

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГОРА-ПОДОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРИКАЗ**

02 сентября 2024 года

№ 325

**О назначении ответственных  
за качество и безопасности  
получаемой и выдаваемой  
продукции в школьной  
столовой**

В соответствии с Положением об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Белгородской области, утвержденного приказом департамента образования области от 09 февраля 2021 года №245 «Об утверждении положения об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Белгородской области», муниципальной программой «Развитие образования Грайворонского района на 2015-2020 годы» (с изменениями), в целях качественного приготовления пищи, соблюдения норм и правил гигиены, в целях обеспечения полноценным питанием обучающихся, улучшения их здоровья **п р и к а з ы в а ю :**

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции медсестру Колтунову С.П., повара Анохину О.Ю., кладовщика Мирошниченко Н.В.

2. Возложить ответственность на Колтунову С.П. за:

- ежедневное вывешивание в уголке меню;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежемесячное предоставление отчетов по питанию.

3. Возложить ответственность на повара школьной столовой Анохину О.Ю. за:
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - правильное выполнение технологии приготовления;
  - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
4. Возложить ответственность на кладовщика школьной столовой Мирошниченко Н.В. за:
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - работу с поставщиками продуктов;
  - ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - ежемесячное предоставление отчетов по питанию.
5. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор школы



Л.В. Толмачева