

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ Г. ГРОЗНОГО  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 37» г. Грозного (МБОУ «СОШ № 37» г. Грозного)  
СОБЛЖА-ГІАЛИН МЭРИН ДЕШАРАН ДЕПАРТАМЕНТ  
Соблжа-ГІалин муниципални бюджетни юкъярдешаран хьукмат  
«№ 37 юккьера юкъярдешаран школа» (Соблжа-ГІалин МБЮХь «№ 37 ЮЮШь»)

---

**П Р И К А З**

22.08.2022 г.

№ 271-п

г. Грозный

**О назначении ответственных лиц за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции**

Руководствуясь законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», ФЗ от 01.03.2020г. 3 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст 37 ФЗ 2 «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», письма Министерства образования и науки ЧР от 30.06.2020г. № 1265/07-43 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», в целях улучшения рациона питания и укрепления здоровья обучающихся школы, в целях организации горячего питания в школе на должном уровне

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции заместителя директора по АХЧ Исаева А.А. и повара школы Садулаеву Х.С.-М..
2. Повару школы Садулаевой Х.С.-М.:
  - 2.1. Провести все расчёты согласно существующим нормам, организовать выполнение всех санитарных правил, иметь утверждённое меню на 10 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
  - 2.2. Организовать питание в школе в соответствии санитарными правилами, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
3. Возложить ответственность на повара Садулаеву Х.С.-М. за:
  - 3.1. ведение журнала готовой продукции с учётом выявления сроков реализации продуктов питания,
  - 3.2. ежемесячный подсчёт ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 3.3. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
  - 3.4. организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
  - 3.5. ежемесячное предоставление отчётов по питанию.
  - 3.6. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 3.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 3.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 3.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

- 3.10. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 3.11. составление разнообразного меню;
  - 3.12. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - 3.13. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор  
С приказом ознакомлен(а):



М.В. Исмаилова

А.А. Исаев

Х.С.-М. Садулаева