

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

П Р И К А З

01.09.2025 г.

№ 271

О назначении ответственного
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой
продукции

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением администрации города Ялта от 28.08.2023 г. №5159-п, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", во исполнение Закона Республики Крым от 17.12.2014 г. № 39-ЗРК/2014 «О социальной поддержке многодетных семей в Республике Крым», постановления Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 г. № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановления Администрации города Ялта от 14.09.2020 № 2955-п «Об утверждении Порядка по организации питания в муниципальных образовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», приказом департамента образования города Ялта «Об организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым в 2024/2025 учебном году» от 28.08.2023 г. № 407, с целью совершенствования организации питания обучающихся, организации полноценного, безопасного и качественного питания детей и укрепления здоровья школьников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заместителя директора по воспитательной работе, Запорожец О.А:
 - проведение проверок продуктов при их 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;
 - контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока;

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточного инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
2. Аблязовой Д.Н. разместить настоящий приказ на официальном сайте школы.
 3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



А.Т. Тутатчиков

С приказом ознакомлены:

Запорожец О.А.

Аблязова Д.Н.

01.09.25
01.09.25