

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Клименковская средняя общеобразовательная школа  
Вейделевского района Белгородской области имени Таволжанского Павла  
Викторовича»**

**ПРИКАЗ**

от 31 августа 2022 года

№ 110.2

**«О назначении ответственных за качество и безопасность выдаваемой  
продукции»**

С целью организации рационального горячего питания учащихся, на основании рекомендаций Департамента образования Белгородской области и в соответствии со ст.37 Закона «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением правительства Белгородской области от 18.05.2020г. №195-пп «Об утверждении порядка организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной поддержке детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке, в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области», в соответствии с законом Белгородской области «О внесении изменений в Социальный Кодекс от 26 августа 2021 года №87, Постановлением правительства Белгородской области №423-пп от 27 августа 2021 года, Положением об организации рационального питания школьников в общеобразовательных учреждениях Белгородской области, санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПин 2.4.3648-20), приказом Министерства образования Белгородской области от 21.06.2022 г. №1988 «Об организации питания с 1 сентября 2022 года»,

**приказываю:**

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой готовой продукции возложить на методиста **Кагарманову Инну Викторовну**, вменив в обязанности

1.1. осуществление бракеража готовой продукции,

1.2. проведение снятия пробы готовой пищи.

2. Завхозу школы **Кудренко Надежде Васильевне:**

2.1. осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;

2.2. осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;

2.3. осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока, не допускать к работе лиц, не прошедших профилактические медицинские осмотры, больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

2.4.оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи каждого блюда, помещённые в чистую маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение трех суток.

3.Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Н.О. Чумак



С приказом ознакомлен  
Клф / Кагаринська И.В.  
Зупр - Кудренко З.В.