МУ «Грозненский РОО»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. БАРТХОЙ ГРОЗНЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА» ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
(МБОУ «ООШ с. Бартхой»)

МУ «Грозненски РОО»
Муниципальни бюджетни юкъарадешаран хьукмат
«СОЬЛЖА-Г1АЛИН МУНИЦИПАЛЬНИ КIОШТАН
БАРТХОЙ ЮЬРТАРА КОЬРТА ЮКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛА»
(МБЮХЬ «Бартхой юьртара КЮИ»)

П Р И К А З

28.08.2026г. **№** 122

с. Бартхой

О назначении ответственного
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» протокольного поручения Главы ЧР Кадырова Р.А., в соответствии с Федеральным законом №131 “Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации” и в целях создания условий для обеспечения доступного и качественного питания обучающихся, стабилизации эпидемиологической ситуации, недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции (ЭВИ), а также в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, создания условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся п р и к а з ы в а ю:

1.Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой столовой возложить на медицинскую сестру Хаидову С.В. вменив ее в обязанности:

- проведение проверок качества продуктов при их поступлении в столовую;
- проверять правильность хранения продуктов питания;
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, проводить снятие пробы готовой пищи;
- ведение документации по организации питания: карточки-раскладки, 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 в соответствии с "раздаточной ведомостью";
- осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил

работниками пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками в столовой правил личной гигиены;

- осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников в столовой и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение суток.

2. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на столовой на завхоза Боршигова М.В.

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в столовой возложить на повара Зайпулаевой А.Р.

Директор

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0086B4BDED426C9F95B7681690E27657F8
Владелец: Исаева Айзан Маулдыевна
Действителен: с 16.10.2025 до 09.01.2027

А.М.Исаева

С приказом ознакомлены и согласны:
«__»_____2026г._____Хаидова С.В.
«__»_____2026г._____Боршигов М.В.
«__»_____2026г._____Зайпулаева А.Р