



Департамент образования Мэрин г. Грозного  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №11» г. Грозного  
(МБОУ «СОШ № 11» г. Грозного)**

Сольжа-Галин Мэрин дешаран Департамент  
Сольжа-Галин муниципални бюджетни йукъардешаран хьукмат  
Сольжа-Галин «Йуккъера йукъардешаран школа № 11»  
(Сольжа-Галин МБЙХъ «ЙЙШ № 11»)

**П Р И К А З**

31.08.2023г.

№ 214/01-36

г. Грозный

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

На основании Федерального закона РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», распоряжения Правительства Чеченской Республики от 22.06.2021 года № 212-р «О региональном стандарте оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4-х классов государственных и муниципальных организаций Чеченской Республики»  
п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственными за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции заместителя по АХЧ М.М. Исраилова и повара Батаеву Э.Р.

2. Повару школы:

2.1. Провести все расчеты согласно существующим нормам, организовать выполнение санитарных правил, меть утвержденное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.

2.2. Организовать полноценное питание в школе в соответствии с санитарными правилами, разнообразное по составу продуктов и полностью удовлетворяющее физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Возложить ответственность на повара Батаеву Э.Р. за:

3.1. Ведение журнала готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания.

3.2. Ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости.

3.3. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.4. Организацию питьевого режима, обеспечения безопасности качества питьевой воды.

- 3.5. Ежемесячное предоставление отчета 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 записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценке готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 3.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Ф.У. Тозуева

С приказом ознакомлены:

Иск  
Батаева

М.М. Исраилов  
Э.Р. Батаева