



Департамент образования Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 13» г. Грозного
(МБОУ «СОШ № 13» г. Грозного)

Соьлжа-Галин Мэрин дешаран департамент
«Центральни юкъярдешаран школа № 13»
Соьлжа-галин муниципальни юкъярдешаран учреждени

П Р И К А З

31.08. 2026

№ **132/01-11**

г. Грозный

**О назначении ответственного за
качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00B718DB21EEAD9D6266D27D41D3DB3F7D
Владелец: Хамидов Хамзат Ясавичи
Действителен: с 22.07.2025 до 15.10.2026

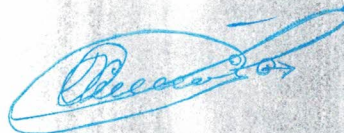
В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ОУ, Федеральным законом № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованиям и технологической, а также осуществления контроля в 2020 году согласно требованию законодательства, п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заместителя УРНШ Цискарашвили Р.С., вменив в ее обязанности:

- проведение проверок качества продуктов и соблюдение правил хранения продуктов питания;
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции;
- ведение документации по организации питания: меню, ежедневное меню;
- контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы;
- контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока;
- осуществить контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществить контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, инвентаря посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных кишечными заболеваниями, ангиной;
- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или 100-150 г. каждого блюда, помещенную в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение суток;

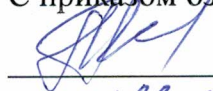
2. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблок возложить на повара Шамилову Р.Д.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

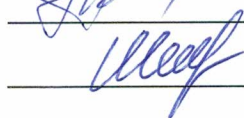


Х.Я. Хамидов

С приказом ознакомлены:



Р.С.Цискарашвили



Р.Д. Шамилова