

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ильинская средняя школа имени Маслова Ивана Васильевича»
Сакского района Республики Крым
(МБОУ «Ильинская средняя школа имени Маслова И.В.»)**

ПРИКАЗ

28.08.2026 г

№ 143

**О назначении ответственного за
качество и безопасность питания в
2026/2027 учебном году**

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания обучающихся, обеспечения безопасности получаемой и выдаваемой продукции, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вступает в силу с 01.09.2026), приказом № 120 от 25.08.2026 «Об утверждении сценариев режимов работы школы в 2026/2027 учебном году», письмом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 26.06.2026 № 4876/01-14,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить медицинскую сестру Кокореву Е.Ю. ответственной за организацию работы столовой, качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции в 2026/2027 учебном году.
2. Вменить в обязанности Кокоревой Е.Ю.:
 - 2.1. Осуществление контроля за качеством поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдением сроков реализации.
 - 2.2. Проведение бракеража готовой продукции, контроль за правильностью закладки продуктов и технологией приготовления блюд.
 - 2.3. Организацию ежедневного отбора и хранения суточных проб готовой пищи в полном объеме в течение 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре +2...+6 °С .
 - 2.4. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, проведением влажной уборки и дезинфекции.
 - 2.5. Контроль за соблюдением персоналом пищеблока правил личной гигиены, использованием средств индивидуальной защиты (масок, перчаток), своевременным прохождением профилактических медицинских осмотров.
 - 2.6. Контроль за соблюдением питьевого режима, обработкой кулеров и дозаторов, наличием одноразовой посуды.
 - 2.7. Контроль за исправностью технологического и холодильного оборудования (совместно с заведующим хозяйством).
 - 2.8. Контроль за использованием йодированной соли при приготовлении блюд.

- 2.9. Контроль за соблюдением требований к обработке столовых подносов (после каждого использования, в конце дня — с дезинфицирующими средствами).
- 2.10. Контроль за недопущением нахождения готовых блюд на раздаче более 3 часов и замораживания нереализованных готовых блюд.
- 2.11. В условиях действия специального режима (ЧС) организацию выдачи сухого пайка обучающимся 1–4 классов и детям льготных категорий в соответствии со сценариями, утверждёнными приказом № 120 от 25.08.2026.
3. Заведующему хозяйством обеспечить незамедлительное принятие мер по устранению неисправностей оборудования и информирование администрации.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

А.А. Некрытый

С приказом ознакомлены:

_____	Е.И. Кабанова	«__» _____	2026 г.
_____	Л. В.Черёмушкина	«__» _____	2026 г.
_____	Т.Н. Шишкина	«__» _____	2026 г.
_____	Л.Н. Чавкина	«__» _____	2026 г.
_____	Е.Ю. Кокорева	«__» _____	2026 г.
_____	Е.А. Сирант	«__» _____	2026 г.
_____	А.А. Кулик	«__» _____	2026 г.
_____	Л.А. Эмирова	«__» _____	2026 г.
_____	И.С. Леонова	«__» _____	2026 г.
_____	С.Н. Безклеяная	«__» _____	2026 г.
_____	В.С. Черёмушкин	«__» _____	2026 г.