

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БАХЧИСАРАЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1»  
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 01.09.2021г.

№ 39

г. Бахчисарай

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

Во исполнение Постановлений Администрации Бахчисарайского района Республики Крым от 12.01.2021 №9 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных образовательных учреждений Бахчисарайского района Республики Крым», решения 22 сессии Бахчисарайского районного совета 2 созыва от 24.12.2020 № 2 «О бюджете Бахчисарайского района Республики Крым на 2021 год и на плановый период 2022-20 годов», на основании приказа Управления образования, молодежи с спорта администрации Бахчисарайского района №402 от 30.09.2021г. «Об организации питания учащихся 1-4-х классов и льготной категории 5-11 классов, а также в условиях распространения новой коронавирусной инфекции ( COVID-19),и в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в школе в 2021-2022 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Британ Оксану Васильевну ضمن её обязанности:
  - проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
  - проверять правильность хранения продуктов питания;
  - осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
  - ведение документации по организации питания: 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;
  - осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;
  - осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;
  - осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных 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 каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение 3-х суток
2. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от родителей учащихся и поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на шеф-повара Яворскую Е.В.

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на шеф-повара Яворскую Е.В.
4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.
5. Контроль за исполнением приказа возложить на замдиректора по УВР Врублевскую Д.Н.


Директор ОУ

  
С.В. Бундина

С приказом ознакомлены 01.09.2021г.:

  
Д.Н. Врублевская

  
Е.В. Яворская

  
О.В. Бриган