

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Бахчисарайская средняя общеобразовательная школа № 1"
города Бахчисарай Республики Крым
(МБОУ «СОШ №1» г. Бахчисарай)**

ПРИКАЗ

от 02.09.24.

г. Бахчисарай

№ 35

**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», в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, организации контроля за качественным питанием в школе в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на медицинскую сестру Британ Оксану Васильевну вменив в 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 г 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 Вострову Е.А.

3. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на шеф-повара Вострову Е.А.

4. Отпуск готовой пищи производить не позднее 2-х часов после её приготовления.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

С.В. Бундина

С приказом ознакомлены:

Вострова Е.А.

30.08.24

Британ О.В.

30.08.24