

*Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 11г. Зеленокумска Советского района»
(МОУ «СОШ №11 г. Зеленокумска»)
ПРИКАЗ*

01 сентября 2023 г.

№ 334

г. Зеленокумск

Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей

Во исполнение Закона «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37, ст.41 п.1 пп.2), с изменениями от 24 марта 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации питания, поддержания чистоты и порядка в помещении школьной столовой, во избежание несчастных случаев с учащимися,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в школе.
2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением противоэпидемических мероприятий в 2023-2024 учебном году.
3. Ответственному исполнителю за выполнение данного Плана-программы Иванковой А.А., составу бракеражной комиссии:
 - 3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль, законодательную базу в области обеспечения эпидемиологического благополучия населения:
 - Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Министерства просвещения Российской Федерации «Об организации работы общеобразовательных организаций» (№ 02/16587-2020-24 от 12.08.2020 № ГД-1192/03 от 12.08.2020 г.).
 - Письмо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю от 12.08.2020 г. № 26-00-02/05-6803-2020 «О подготовке образовательных организаций к новому 2023/2024 учебному году».

3.2. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» (И01/02);
- «По организации школьного питания в образовательных учреждениях» (И01/03);
- «По технологической обработке куриных яиц»

4. Во исполнение приказа:

4.1. Иванковой А.А., заместителю директора по АХР:

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока 01.09.2023г.

4.1.2. Проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.1.3. Обеспечить соблюдение товарное соседство.

4.1.4. Обеспечить контроль наличия и использования пищевых контейнеров, тары (постоянно).

4.1.5. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

4.1.6. Обеспечить контроль соблюдения работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.1.7. Осуществлять контроль за своевременным заполнением документации:

- ✓ бракераж сырой продукции и готовой кулинарной продукции,
- ✓ журнал контроля за рационом питания,
- ✓ журнал здоровья и др.

4.1.8. Обеспечить работников пищеблока документацией:

- ✓ технологические карты по приготовлению блюд;
- ✓ типовой рацион питания для детей и подростков;
- ✓ журнал бракеража сырой продукции, готовой продукции;
- ✓ журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- ✓ журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях овощная продуктовая и холодильном оборудовании.

4.2. Повару Ржевской А.А. и кладовщику Ляпкиной Е.А.:

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- ✓ не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- ✓ следить за соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

- ✓ осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей школьного возраста в соответствии с ассортиментом пищевых продуктов для питания детей школьного возраста, с заявкой и товарной накладной;
 - ✓ проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале бракеража сырой продукции;
 - ✓ не допускать привоза некачественных продуктов питания;
 - ✓ своевременно производить возврат и замену данной продукции.
- 4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10 – дневному рациону питания.
- 4.2.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.
- 4.2.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.
- 4.2.6. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:
- ✓ журнал «Бракеража сырой продукции и продовольственного сырья»;
 - ✓ журнал формы М -17 «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».
- 4.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:
- ✓ план поставок продуктов и продовольственного сырья;
 - ✓ перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей;
 - ✓ ассортимент пищевых продуктов для питания детей школьного возраста.
- 4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 4.2.9. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- 4.2.10. Производить закладку необходимых продуктов в котел в соответствии с технологическими картами.
- 4.2.11. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».
- 4.2.12. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
- 4.2.13. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- 4.2.14. Своевременно проходить медосмотры
- 4.3. Шпиндлер Валентине Викторовне медицинской сестре:
- 4.3.1. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать руководителю.

4.3.2. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре не выше + 2...+6 С.

4.3.3. Ежедневно размещать меню на информационном стенде в столовой и на официальном школьном сайте.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Л.М.Новикова

Винокурова Наталья Ивановна, секретарь,
(865-52) 6-13-32, dirschool11@mail.ru

В дело № 01-06 за 2023 г.

Секретарь Винокурова

02.09.2023