

ПРИКАЗ

№ 287/3

«04» августа 2023 г.

Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке

В соответствии со ст. 28, 37, 41 «Компетенция права, обязанности и ответственность образовательной организации», «Организация питания обучающихся», «Охрана здоровья обучающихся» Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать на период 2023 – 2024 учебного года школьную комиссию по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе.

Председатель комиссии:

Михеев Д.С.-руководитель структурного подразделения;

Члены комиссии:

Встрова Н.В.- ответственный за организацию школьного питания;

Суслина С.Н., председатель ПК;

Заведующий производством- сотрудник «Кулинар»;

Манжиева О.С., медицинский работник школы. (по согласованию)

2. Прием продуктов на пищеблок осуществлять при непосредственном участии представителей школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

3. Организовать систематический административный и общественный контроль за качеством поступающего сырья и продукции от организатора школьного питания.

4. Не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.

5. Обязать работников пищеблока держать дверь со стороны пищеблока закрытой, за исключением времени разгрузки машины.

6. Заместителю директора по АХЧ Твердовской М.В.

– обеспечить соблюдение требований к противоэпидемическому режиму на пищеблоке школьной столовой;

– осуществлять постоянный контроль за въездными воротами на территорию школы;

– организовать регулярные осмотр помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, входных дверей на предмет исправности запорных устройств, соблюдения норм санитарно-гигиенических правил, правил пожарной безопасности.

7. Заведующей производством Медведевой Е.Н.:

– лично осуществлять контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;

– соблюдать требования к противоэпидемическому режиму;

– соблюдать требования к правилам личной гигиены персонала школьной столовой при работе с пищевыми продуктами;

– соблюдать требования, обеспечивающие микробиологическую безопасность готовых блюд;

– соблюдать требования к качеству пищевого рациона;

– не допускать нарушения в оформлении и ведении обязательной документации на пищеблоке по контролю за организацией питания детей (*бракеражные журналы сырья и готовой продукции, журнал С-витаминизации готовых блюд, журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания и катаральных явлений*);

– не допускать нарушения требований к правилам отбора и хранения суточных проб.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены:



Е.П.Кузнецова