

ПРИКАЗ

Об усилении мер по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей"

от 29.08.2023

дата приказа

148-общий

№ приказа

В целях усиления мер по осуществлению качественного в части организации безопасного и рационального питания детей согласно правилам и нормам СанПиН,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МОБУ Кабановской ООШ повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания.
2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 2023-2024 уч. год.
3. Повару школы Муллазановой Г.Б.
 - 3.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке.
 - 3.2. Проводить действенный входной контроль над поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль над наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:
 - не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
 - осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей
 - не допускать покупку некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;и своевременно производить возврат и замену данной продукции.
 - 3.3. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании об отклонениях своевременно докладывать директору школы
 - 3.4. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
 - 3.5. 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 + 2...+6 С.
 - 3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией "Правила обработки куриных яиц" (по материалам СП 2.3.6.107901 п.8.19; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.14).
 - 3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.107901 п.п. 9.2, 9.22; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.24) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
 - 3.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
 - 3.9. Перед раздачей готовой продукции, выставлять "контрольное блюдо".
 - 4.0. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
 - 4.1. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.124903.
5. Классным руководителям:
 - 5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
 - 5.2. Строго соблюдать режим мытья рук перед входом детьми.
 - 5.3. Строго выполнять питьевой режим.
 - 5.4. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

Руководитель:

Директор

должность

Гумарова Гульнира Рафиковна

ФИО (расшифровка подписи)

