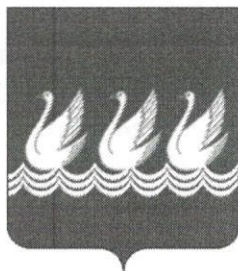


БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
СТӨРЛҖТАМАҢ ҠАЛАҺЫ
ҠАЛА ОКРУГЫ ХАКИМИӘТЕ
БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
СТӨРЛҖТАМАҢ ҠАЛАҺЫ
ҠАЛА ОКРУГЫНЫҢ МУНИЦИПАЛЬ
АВТОНОМИЯЛЫ ДӘЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҺЫ
«30-СЫ УРТА ДӘЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕҮ МӘКТӘБЕ»



АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА
ГОРОД СТЕРЛИТАМАК
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №30»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА
ГОРОД СТЕРЛИТАМАК
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

МАОУ «СОШ №30» г. Стерлитамак Республики Башкортостан

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«28» августа 2024 г.

№ 360

г.Стерлитамак

**О мероприятиях по организации и обеспечению
контроля за качеством питания обучающихся
в МАОУ «СОШ №30» на 2024-2025 учебный год**

На основании приказа МКУ «Отдел образования г.Стерлитамака РБ» от 28.08.2024 № 649 «О мероприятиях повышения качества питания в образовательных организациях», в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, соответствия качества и безопасности общественного питания в школе, увеличения охвата горячим питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора Хайбуллиной М.А., ООО «Общепит» (по согласованию) усилить контроль по обеспечению безопасной организации общественного питания в школе со 02.09.2024г.
2. Организовать питание обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Членам бракеражной комиссии и сотрудникам ООО «Общепит-2» усилить контроль за организацией питания и обеспечить:
 - 3.1. поступление и прием в школу продуктов питания, соответствующих гигиеническим требованиям с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов;
 - 3.2. поступление продуктов питания на пищеблок школы осуществлять в соответствии с ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - 3.3. поступление, прием и списание продуктов питания животного происхождения в соответствии с приказом Минсельхоза России от 27.12.2016г. №589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;
 - 3.4. соблюдение требований санитарных правил к условиям и срокам хранения продуктов, особенно скоропортящихся, к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентарю, посуде;
 - 3.5. качественный бракераж поступающей пищевой продукции и готовых к употреблению блюд с регистрацией в специальных журналах в установленном порядке;
 - 3.6. производственный контроль за соблюдением санитарно-технологического режима приготовления блюд;

- 3.7. контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков с внесением записей в соответствующий журнал;
- 3.8. наличие запаса и правильное хранение дезинфицирующих средств;
- 3.9. допуск работников пищеблока, прошедших предварительный периодический медицинский осмотр, гигиеническую подготовку в соответствии с установленным порядком и ежедневный осмотр с допуском к работе и соответствующей записью в журнале «Здоровье»;
- 3.10. соблюдение работниками пищеблоков правил личной гигиены и санитарного состояния спецодежды;
- 3.11. проведение инструктажей с сотрудниками пищеблока с записью в журнале.
4. Заместителю директора Хайбуллиной М.А. обеспечить качественную ежедневную работу бракеражной комиссии, охват двухразовым горячим питанием всех категорий обучающихся.
5. Заместителю директора Хайбуллиной М.А. активизировать разъяснительную работу среди сотрудников, обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового и рационального питания в школе.
6. Фельдшеру школы Ахмадиевой Г.Р.:
- измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
 - фиксировать результаты замеров в журнале Здоровья;
 - не допускать к работе работников пищеблока с проявлением симптомов ОРВИ;
7. Заместителю директора Насыровой А.Ф. организовать:
- проведение дезинфекции обеденного зала по окончании рабочей смены;
 - проветривание и обеззараживание воздуха обеденного зала;
 - проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ №30»
г.Стерлитамак Республики Башкортостан



О.А. Валикова