

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4
имени гвардии старшего лейтенанта Бережного Игоря Юрьевича
с. Правокумского Советского района»

(МОУ «СОШ № 4 им. И. Ю. Бережного с. Правокумского»)

ПРИКАЗ

19.08.2024 г.

№ 189

с. Правокумское

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

В связи с неблагополучной эпидемиологической ситуацией по коронавирусной инфекции и в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся, в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Об усилении мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников»

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 на 2024-2025 учебный год.

3. Ответственному исполнителю за выполнение данного Плана-программы Мишиновой О.Ю., составу бракеражной комиссии:

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль, законодательную базу в области обеспечения эпидемиологического благополучия населения:

- Федеральный закон РФ от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон РФ от 01 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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. Гасановой Ю.А., ответственной за питание:

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока до 15.04.2024г.

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 Тютюнниковой О.А. и кладовщику Саликовой Е.В.:

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

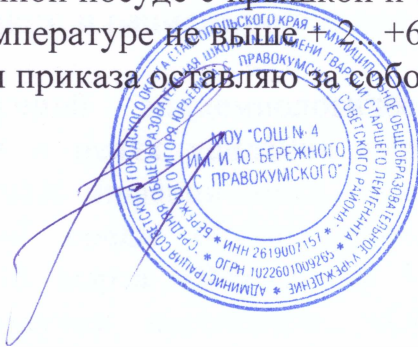
4.3. Тютюниковой О.А. повару школьной столовой:

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.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



О.В.Радочинская

Буянова Татьяна Николаевна, секретарь,
(865-52) 6-88-86, dircschool4@mail.ru