

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 15 х. Андреевский
Советского района»**

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

« 01 » марта 2021 года

№ 53/1

«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 норовирусной инфекции и в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся в ОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ОУ.
2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением - противоэпидемических мероприятий на 2021 год.
3. **Халиловой Марии Александровне, ответственной за питание:**
 - 3.1. Проработать 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» (по материалам СанПиН 2.4.5.2409-08).

4. Во исполнение приказа:

4.1. Мелешко Светлане Михайловне, завхозу:

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока.

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. Следить за соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

4.1.4. Обеспечить контроль за сроками и условиями хранения продуктов; за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

4.1.5. Обеспечить контроль соблюдения работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.2. Нецветаевой Галине Тархановне, кладовщику школы:

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;
- 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 и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10 - дневному рациону питания (меню), с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

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. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 4.3. Полькиной Наталье Павловне, повару школы:**
- 4.3.1. Строго выполнять требования санитарно-противоэпидемического режима.
- 4.3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- 4.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать руководителю.
- 4.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел в соответствии с технологическими картами.
- 4.3.5. 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 не выше + 2...+6 о С.
- 4.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».
- 4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
- 4.3.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- 4.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 4.3.10. Своевременно проходить медосмотры.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МОУ
«СОШ № 15 х. Андреевский»



Ж.И.Чижикова