



ПРИКАЗ
01.09.2023 г.

п. г. т. Алексеевское

БОЕРЫК
№262-од

О создании комиссии по контролю за
качеством и безопасностью питания учащихся

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, в целях организации контроля за качеством и безопасностью питания учащихся, п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственным лицом за бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья заместителя директора по АХЧ Зиганшину Л.А.

2. Создать бракеражную комиссию для оценки качества блюд в составе 3-х человек: директор Ягудина Л.Р., заместитель директора по воспитательной работе Шалкинская Н.А., медицинская сестра Кулишкина А.А.

3. Создать комиссию по общественной приемке товаров в составе 3-х человек: председатель комиссии - заместитель директора по воспитательной работе Шалкинская Н.А., члены комиссии: заместитель директора по АХЧ Зиганшина Л.А., директор Ягудина Л.Р.

4. Членам бракеражной комиссии по оценке качества блюд ежедневно регистрировать качество блюд в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5. Медицинской сестре Кулишкиной А.А. ежедневно вести журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. Медицинской сестре Кулишкиной А.А.:

- ежедневно проводить осмотр работников школьной столовой перед началом работы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей; присутствовать при витаминизации блюд;

- осуществлять контроль за соблюдением работниками столовой санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7. Создать комиссию по производственному контролю в составе 5 человек: педагогические работники - Корнишина Н.В., Закирова Р.Г., Барышникова И.Н. родительская общественность – Сафонова Н.Н., Рубинский В.А.

8. Рекомендовать членам комиссии по производственному контролю:

- не реже одного раза в месяц осуществлять проверку организации питания,
- присутствовать при закладке блюд;
- руководствоваться в работе планом производственного контроля;
- обращать внимание на соответствие (несоответствие) качества поставляемой продукции;

- выявленные нарушения и замечания отмечать в акте контроля и направлять акт в МКУ «Отдел образования Алексеевского МР РТ» ответственной за питание в общеобразовательных организациях (Кирюхина Л.Н.).

10. С целью недопущения формирования эпидемических очагов и профилактики острых кишечных инфекций (в том числе вирусной этиологии), недопущения распространения инфекции ответственному за питание Шалкинской Н.А.:

- проработать с персоналом столовой требования санитарного законодательства при приготовлении блюд в детских организованных коллективах;

- осуществлять контроль за полнотой и своевременностью прохождения персоналом медицинского осмотра и гигиенического обучения;

- провести медицинское обследование персонала пищеблока на носительство кишечных инфекций вирусной этиологии (ротавирусы, норовирусы, астровирусы);

- осуществлять контроль за качеством сырья, используемого при приготовлении блюд, а также наличием на него сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, документы о ветеринарно-санитарной экспертизе);

- строго соблюдать технологию изготовления блюд, предназначенных для питания в детском организованном коллективе, в соответствии с технологическими картами и рецептурой приготовления;

- осуществлять производственный контроль за качеством приготовленных блюд по показателям безопасности;

- в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических правил доводить до директора школы выявленные нарушения санитарных правил на объекте производственного контроля и принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе: прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению; информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил; принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

12. Возложить ответственность за качество приготовленных блюд на заместителя директора по АХЧ Зиганшину Л.А. и шеф-повара Игошину Е.А.

13. Контроль выполнения приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Шалкинскую Н.А.

Директор МБОУ «Алексеевская СОШ №2»  Л.Р.Ягудина

С приказом ознакомлен








Журишкеева А.И. 01.09.2023.
Барышников И.И. 01.09.2023.
Шалкинская Н.А. 01.09.2023.
Зиганшина Л.А. 01.09.2023.