

«МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «УПРАВЛЕНИЕ
ОБРАЗОВАНИЯ ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО
КОМИТЕТА ЗАИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

ул. Крупской, д. 6, г. Заинск, 423520



«ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ЗЭЙ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫНЫҢ
МӘГАРИФ ИДАРӘСЕ»
МУНИЦИПАЛЬ КАЗНА
УЧРЕЖДЕНИЯСЕ

Крупская урамы, 6 йорт, Зэй шәһәре, 423520

Телефон: (85558)7-08-07, факс: (85558) 7-08-13. E-mail: zairoo@mail.ru, сайт: edu.tatar.ru/zainsk/roo

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

г. Заинск

« 31» октября 2022 г.

№ 741

«Об усилении мер по профилактике и предотвращению пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей» в образовательных учреждениях Заинского муниципального района Республики Татарстан »

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди детей, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Приказываю:

1. Руководителям муниципальных образовательных учреждений Заинского муниципального района Республики Татарстан:
 - обеспечить санитарно-эпидемиологическую безопасность детей, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и осуществления контроля за их соблюдением, исключающих возможность возникновения пищевых отравлений.
- 1.1.Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного

и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в образовательных учреждениях согласно программы производственного контроля;

1.2. Принять меры к повышению санитарной грамотности администрации, медицинского персонала и работников пищеблоков в образовательных учреждениях по предупреждению пищевых отравлений с проведением инструктажа по правилам санитарного законодательства;

1.3. Требовать от ответственных за организацию питания:

1.3.1. Проведения ежедневного осмотра рук и состояния здоровья персонала пищеблоков с отметкой результатов в гигиеническом журнале (допуска к работе);

- контролировать выполнение правил личной гигиены;

- выполнять масочный режим;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовление холодных закусок, салатов подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

1.3.2. Осуществлять контроль за перевозкой, хранением и реализацией продуктов в строгом соответствии с санитарными правилами и требованиями технической документации;

1.3.3. Не допускать:

- приема недоброкачественных продуктов, а также продуктов без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия);

- хранение пищевых продуктов с истекшим сроком хранения ;

- не соответствие товарного соседства;

1.3.5. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов, следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах;

1.3.6. Обеспечения хранения моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов, учета поступления и расхода этих средств;

1.3.7. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары;

1.3.8. Не допускать приготовления заготовок накануне;

1.3.9. Постоянный контроль за выполнением санитарных правил хранения продуктов, приготовления пищи, и выдачи ее в свежеприготовленном виде с отметкой качества приготовленной пищи в бракеражном журнале (комиссии в составе 3 человека):

- выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы;

1.3.10. Оставлять суточную пробу готовой пищи с соблюдением правил ее забора и хранения;

1.3.11. пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления, подогрев готовых блюд не допускается;

1.3.12 . строго соблюдать маркировку кухонной посуды, стола, инвентаря, и использовать в зависимости от назначения;

1.3.13. строго соблюдать правила мытья всей посуды, столовых приборов, подносов, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, с соблюдением максимальных температурных режимов;

1.3.14 .в помещениях пищеблока проводить санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, использовать для их истребления препараты установленные Минздравом России;

1.3.15. Усилить контроль за санитарным состоянием пищеблоков, их водоснабжением с обязательным проведением санитарно-бактериологических исследований согласно производственной программы;

1.3.16. в случае неудовлетворительных результатов лабораторных и инструментальных исследований в рамках программы производственного контроля по вине работника пищеблока, принять меры, направленные на устранение нарушений и недопущения их возникновения, с повторным проведением лабораторных исследований за счет виновного работника пищеблока образовательного учреждения;

1.3.17. считать каждый случай нарушения санитарных норм на пищеблоке чрезвычайным происшествием и принимать меры;

2. Выполнять требования санитарного законодательства;

3. Усилить работу по санитарному просвещению среди детей и их родителей;

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник «Управления образования»



Э.Р.Сафаргалиев