

РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПЕТРОЗАВОДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»
(МОУ «АКАДЕМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»)

П Р И К А З

07.10.2025 г.

№ 579 по о/д

г. Петрозаводск

**Об усилении контроля организации питания
в МОУ «Академический лицей»**

В соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, основным нормативным документом, является СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях недопущения нарушений и предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных отравлений среди детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать здоровое питание в строгом соответствии с утвержденным меню, разработанным для всех возрастных групп обучающихся; с соблюдением норм пищевой ценности и калорийности суточных рационов; исключением из меню запрещенных продуктов и блюд (указанных в п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Ответственная – заведующая столовой А.А. Ершова.

2. Обеспечить соблюдение следующих требований:

2.1. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции: соблюдение поточности технологических процессов (недопущение пересечения потоков сырой и готовой продукции); выполнение всех правил кулинарной обработки продуктов, обеспечивающих сохранность их пищевой ценности и безопасность; строгое соблюдение установленных сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;

2.2. Требования к персоналу и правилам личной гигиены: допуск к работе только сотрудников, прошедших обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию; неукоснительное соблюдение правил личной гигиены всем персоналом пищеблока;

2.3. Требования к содержанию помещений и оборудования: поддержание санитарного состояния всех помещений пищеблока, обеденного зала, подсобных помещений в надлежащем состоянии; своевременное проведение плановых санитарных дней и

генеральных уборок; обеспечение исправной работы технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования.

2.4. Требования к организации питьевого режима: обеспечение свободного доступа учащихся к питьевой воде, соответствующей требованиям безопасности.

Ответственная – заведующая столовой А.А. Ершова.

3. Организовать уборку обеденного зала на каждом уроке. Ответственная- А.А. Сакаринен, заведующая хозяйством.

4. Усилить контроль питания бракеражной комиссией. Ответственная - А.Е. Егорова, заместителя директора по АХЧ.

5. Усилить контроль личной гигиены обучающихся, педагогов. Ответственные – классные руководители, дежурный администратор.

6. Назначить ответственной за контроль организации питания А.Е. Егорову, заместителя директора по АХЧ.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.о. директора



В.А. Бабарова