

РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕТРОЗАВОДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»
(МОУ «Средняя школа № 6»)

П Р И К А З

06 октября 2025 г.

№ 194-ОД(УВП)

Об усилении контроля
за качеством и безопасностью
питания в 2025-2026 учебном году

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. Ответственной за питание в МОУ «Средняя школа № 6» Подзамкову Наталью Александровну, учителя начальных классов.

1.1. Усилить контроль за организацией качественного и безопасного питания обучающихся

1.2. Систематически анализировать мероприятия по контролю за качеством организации питания.

1.3. Совместно с родительской общественностью продолжить информационно-Разъяснительную работу с обучающимися и их родителями, направленную на формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

1.4. Усилить контроль за организацией горячего питания;

1.5. Усилить контроль за реализацией буфетной продукции на предмет продажи в общеобразовательном учреждении запрещенных товаров.

2. Заведующей производством Пшеничниковой Наталье Николаевне

2.1. Соблюдать строгое соответствие утвержденному меню;

2.2. Соблюдать нормы пищевой ценности и калорийности суточных рационов;

2.3. Исключить из меню запрещенные продукты и блюда (указанные в п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.4. Продолжить постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиям их хранения.

2.5. Уделить особое внимание качеству молочной продукции, поступающей на пищеблок, с целью недопущения оборота фальсифицированной продукции

2.4. Усилить контроль за соблюдением санитарных требований, в том числе:

2.5. организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток; смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению

2.6.мытьё посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

2.7.проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены;

2.8.обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха;

2.9.своевременное прохождение медосмотров и обследование на наличие кишечных вирусов (норо-, рото-, астро- инфекций) работников пищевого блока;

2.10.обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, температурного режима скоропортящихся продуктов, технологии приготовления блюд, обработки плодоовощной продукции, соблюдение поточности технологических процессов (недопущение пересечения потоков сырой и готовой продукции)

2.11.наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

3.Заместителю директора административно-хозяйственной части Круглову Александровичу

3.1.Усилить контроль за соблюдением санитарных требований, в том числе наличие условий для соблюдения гигиенических навыков (постоянное наличие в санузлах мыла, туалетной бумаги, кожных антисептиков) и питьевого режима персоналом и обучающимися;

3.2.Усилить контроль за проведением проветривания и уборки помещений, а также проведением дезинфекции с использованием средств, применяемых для обеззараживания объектов по вирусному режиму, в соответствии с инструкцией по их применению;

3.3.Обеспечить исправную работу технологического, холодильного и санитарно- технического оборудования.

4. Медицинскому работнику Шелковой Евгении Игоревне:

4.1.Осуществлять контроль за соответствием готовой продукции по утвержденному ежедневному меню;

4.2.Осуществлять контроль за соблюдением норм состава и выхода блюд за доброкачественной готовой продукции;

4.3.Проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать (запрещать) их к выдаче;

5.Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



В.Ю.Образцова

С приказом ознакомлены:

Н.А.Подзамкова

Е.И.Шелкова

В.А.Круглов

Н.Н.Пшеничникова