

Туринская школа, реализующая адаптированные
основные образовательные программы
(ГБОУ СО «Туринская школа»)

П Р И К А З

01.09.2025

№ 79 - од

г. Туринск

Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания обучающихся в образовательной организации.

2. Неукоснительно выполнять план санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических мероприятий на 2025-2026 год.

3. **Во исполнение приказа:**

3.1. **Кладовщику:**

3.2. Строго выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.

3.3. 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 «Входной контроль»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

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

3.5. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

3.6. Своевременно и грамотно вести учетно - отчетную документацию:

- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

3.7. Ежедневно использовать в своей работе:

- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
- перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в ОУ;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей школьного возраста в ОУ.

3.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4. Поварам:

4.1. Строго выполнять требования санитарно -эпидемиологического режима.

4.2. 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. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заместителю директора по АХЧ.

4.4. 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 + 2...+6 °С.

4.5. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.107901 п.8.19; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.14).

4.6. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в (по материалам СП 2.3.6.107901 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.240908 п. 8.24)

4.7. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.8. Своевременно проходить медосмотры.

5. Заместителю заведующего по АХР:

5.1. Организовывать проведение санитарно - гигиенической обработки всех помещений силами персонала.

5.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 124903

5.3. Своевременно проводить ревизию санитарно - технического оборудования по всему зданию.

6. Педагогическим работникам:

6.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.

6.2. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми

6.3. Строго выполнять питьевой режим.

6.4. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

6.5. Своевременно проходить медосмотр.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Н. Н. Кондырева

