

Республика Татарстан
г. Набережные Челны
МБОУ «Средняя школа №9»
Адрес: 423820, Республика
Татарстан, г.Набережные Челны,
ул. им Александра Грина, д.8/2
ИНН 1650085596 КПП 165001001
ОГРН 1031616026694
тел.70-74-42, 70-75-85, 70-74-59



Татарстан Республикасы
Яр Чаллы шәһәре
«9 нчы урта мәктәп» МБГББУ
Адрес: 423820, Республика
Татарстан, г.Набережные Челны,
ул. им Александра Грина, д.8/2
ИНН 1650085596 КПП 165001001
ОГРН 1031616026694
тел.70-74-42, 70-75-85, 70-74-59

П Р И К А З

№ 362 от 01.09.2022 г.

Об усилении контроля за качеством питания в столовой

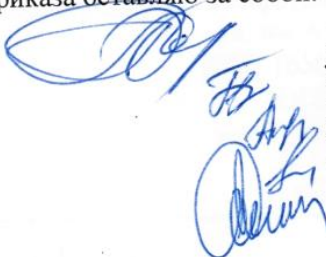
С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых, на пищеблоках дошкольных образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3509-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать и утвердить независимую комиссию по контролю горячего питания в столовой школы в составе:
 - Потапова Л.В.- директор школы;
 - Бухарова М.Р.- ответственное за питание;
 - Ягудин В.Х.- председатель совета отцов;
 - Андреева В.Н. – фельдшер школы;
2. Ответственным по питанию усилить контроль за качеством приготовляемых блюд, своевременной подачей заявок по количеству питающихся и организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию учащихся.
3. Медицинскому работнику постоянно следить за соблюдением санитарных правил и норм на пищеблоке, подсобных помещениях, обеденном зале столовой. Ежедневно участвовать в комиссии по снятию бракеража готовых блюд. Следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока, дежурных по столовой (учащихся). Проводить профилактические беседы по предупреждению пищевых отравлений. Контролировать своевременность прохождения медицинских осмотров зав. производством и работников пищеблока в соответствии с требованиями к должности.
4. Заведующим производством школьной столовой необходимо усилить контроль за:
 - своевременной подачей заявок в ООО «Школьное питание» о количестве питающихся;
 - соблюдением санитарных правил и норм при приготовлении блюд и разделке продуктов (следить за чистотой и порядком на рабочем месте, своевременностью приготовления и пользования физрастворами для обработки рук, столов, посуды и пр.);
 - качеством и количеством приготовляемых блюд;
 - соблюдением условий и сроков хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов;
 - правильным хранением суточных проб;
 - ежедневным выставлением контрольных блюд;
 - наличием в столовой утвержденного ежедневного меню;
 - соблюдением маркировки посуды и инвентаря;

- обеспечением работников столовой спецодеждой;
 - наличием в моечных отделениях столовой вывешенных инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств;
 - ежедневным ведением и заполнением необходимой производственной документации.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Л.В.Потапова
М.Р.Бухарова
В.Н.Андреева
Ф.Ш.Хайрутдинова
В.Х.Ягудин