

ВТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ Яр Чаллы шәһәре муниципаль бюджет гомуми белем биру учреждениесе «10-нчы урта гомуми белем биру мәктәбе»	РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10» г. Набережные Челны
423807, Яр Чаллы, Гидротөзүчеләр урамы, 5-нче йорт	423807 г. Набережные Челны ул. Гидростроителей, д.5
тел.8(8552) 70-01-21, 70-01-00, school10_chelny@mail.ru	

### П Р И К А З

№ 207

от «28» августа 2021 г.

Об усилении контроля за качеством  
питания в столовой образовательного  
учреждения

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых, на пищеблоках дошкольных образовательных учреждениях, согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также в исполнение письма-предостережения от Управления Роспотребнадзора по РТ от 28.12.18г.

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным по питанию Касумовой Т.Г. усилить контроль за качеством приготовляемых блюд, своевременной подачей заявок пор количеству питающихся и организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию учащихся.

2. Медицинским работникам Промской А.В., Юнусовой Э.М. постоянно следить за соблюдением санитарных правил и норм на пищеблоке, подсобных помещении, 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.

3. Заведующим производством школьной столовой Варакиной Т.П. 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.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор СОШ №10:

С приказом ознакомлены:



И.А.Бодрова