

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
города Набережные Челны
«Средняя общеобразовательная
школа № 50 с углубленным
изучением отдельных предметов»
(МАОУ «Средняя школа №50»)

улица Шамиль Усманов, дом 19,
город Набережные Челны,
Республика Татарстан, 423822



Яр Чаллы шәһәренен
«Аерым предметлар тирәнтен
ойрәнелә торган 50 иче урта
гомуми белем бирү мәктәбе»
муниципаль автономияле гомуми
белем бирү учреждениесе
(«50иче урта мәктәп» МАГББУ)

Шамиль Усманов урамы, 19-нчы йорт,
Яр Чаллы шәһәре,
Татарстан Республикасы 423822

Телефакс: +7(8552) 51-76-05, факс +7(8552) 51-76-05, E-mail: S50.Ne@tatar.ru, sch50_chelny@mail.ru

« 12 » января 20 26 г.

№ 7

ПРИКАЗ

об усилении контроля за качеством питания в столовой

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых, на пищеблоках дошкольных образовательных учреждений, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также в исполнение письма-предостережения от Управления Роспотребнадзора по РТ от 28.12.18 г., рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственному по питанию, Зюзинной Э.Г., усилить контроль за качеством приготовляемых блюд, своевременной подачей заявок по количеству питающихся и организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию учащихся.
2. Медицинскому работнику, Абдуллиной В.В., 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.
3. Зав.производством школьной столовой, Николаевой Л.А., 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 вывешенных инструкций о правилах мытья 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 данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Р.Р. Ахметзянов

Ознакомлены:

 /Э.Т. Зюзина/
 /Л.А. Николаева/
 /В.В. Абдуллина/