

Республика Татарстан, 423826, г. Набережные Челны, ул.Ш.Усманова, дом 128А
тел. (8552) 42-71-04

П Р И К А З

«21» 07 2022г.

№ 190

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 2.4.2.3648-20 «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.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Зам. директора по УР Бирюлевой М.К.:

- усилить контроль за качеством приготовляемых блюд;
- своевременной подачей заявок по количеству питающихся;
- организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию учащихся.

2. Медицинскому работнику Букатовой Г.М.

- 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. Заведующим производством школьной столовой Латыповой Р.М. необходимо усилить контроль за:

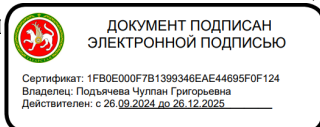
- своевременной подачей заявок в ООО «Школьное питание» о количестве питающихся;
- соблюдением санитарных правил и норм при приготовлении блюд и разделке продуктов (следить за чистотой и порядком на рабочем месте, своевременностью приготовления и пользования физрастворами для обработки рук, столов, посуды 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 исполне

ствляю за собой.

Директор школы:

Ознакомлены: Бирюлева М.К.
Латыпова Р.М.
Букатова Г.М.



И.Г. Подъячева