



ПРИКАЗ

02.09.2019 г.

п. г. т. Алексеевское

БОЕРЫК

№ 212

О создании комиссии по контролю
за качеством и безопасностью
питания учащихся

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, в целях организации контроля за качеством и безопасностью питания учащихся, п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственным лицом за бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья шеф-повара Шогину Н.В.

2. Шеф-повару (Шогина Н.В.) ежедневно вести журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3. Создать бракеражную комиссию для оценки качества блюд в составе 3-х человек: шеф-повар Шогина Н.В., директор школы Липлянина Л.Н., медсестра Вальщикова Э.А.

4. Создать комиссию по общественной приемке товаров в составе 3-х человек: председатель комиссии - заместитель директора по воспитательной работе Закирова Р.Г., члены комиссии: шеф-повар Шогина Н.В., заместитель директора по АХЧ Чеснокова А.М.

5. В случае отсутствия по производственной необходимости членов бракеражной комиссии ответственность за качество приготовленных блюд несет шеф-повар Шогина Н.В, в ее отсутствии повар Мингалеева Н.

6. Членам бракеражной комиссии по оценке качества блюд ежедневно регистрировать качество блюд в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

7. Медицинской сестре школы (Вальщикова Э.А.):

- ежедневно проводить осмотр работников школьной столовой перед началом работы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- присутствовать при витаминизации блюд;

- осуществлять контроль за соблюдением работниками столовой санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Создать комиссию по производственному контролю в составе 5 человек: педагогические работники - Корнишина Н.В., Закирова Р.Г., Хабибрахманова Х.Х. родительская общественность - Чехонина Т.Ю., Рубинский В.А.

9. Рекомендовать членам комиссии по производственному контролю:

- не реже одного раза в месяц осуществлять проверку организации питания,
- присутствовать при закладке блюд,
- руководствоваться в работе планом производственного контроля,
- обращать внимание на соответствие (несоответствие) качества поставляемой продукции (поставка более дешёвого, и, как правило, худшего по качеству, сырья),
- выявленные нарушения и замечания отмечать в акте контроля и направлять акт в МКУ «Отдел образования Алексеевского муниципального района РТ» Кирюхиной Л.Н., ответственной за питание в общеобразовательных организациях Кирюхиной Л.Н.

10. С целью недопущения формирования эпидемических очагов и профилактики острых кишечных инфекций (в том числе вирусной этиологии) ответственному за питание (Закирова Р.Г.), медсестре (Вальщикова Э.А.):

- проработать с персоналом столовой требования санитарного законодательства при приготовлении блюд в детских организованных коллективах, предусмотренных СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" или СанПиН 2.4.1.3049 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

- осуществлять контроль за полнотой и своевременностью прохождения персоналом медицинского осмотра и гигиенического обучения;

- провести медицинское обследование персонала пищеблока на носительство кишечных инфекций вирусной этиологии (ротавирусы, норовирусы, астровирусы);

- осуществлять контроль за качеством сырья, используемого при приготовлении блюд, а также наличием на него сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, документы о ветеринарно-санитарной экспертизе);

- строго соблюдать технологию изготовления блюд, предназначенных для питания в детском организованном коллективе, в соответствии с технологическими картами и рецептурой приготовления;

- осуществлять производственный контроль за качеством приготовленных блюд по показателям безопасности.

- в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» доводить до директора школы выявленные нарушения санитарных правил на объекте производственного контроля и принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

12. Возложить ответственность за качество приготовленных блюд на шеф-повара Шогину Н.В.

13. Контроль выполнения приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Закирову Р.Г.

Директор МБОУ
«Алексеевская СОШ №2»



Л.Н. Липлянина

С приказом ознакомлен