

Муниципальное казенное учреждение
"Управление образования
Исполнительного комитета
Чистопольского муниципального района
Республики Татарстан"

"Татарстан Республикасы
Чистай муниципаль районы
Башкарма комитетының
мэгариф идарәсе"
муниципаль казна учреждениясе

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

10 сентября 2018 г.

№ 953

Об усилении контроля за питанием
и профилактике острых кишечных
инфекций в образовательных организациях

ТОУ Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в Чистопольском, Спасском, Алексеевском, Новошешминском районах сообщает, что в последнее время участились случаи возникновения заболеваний и отравлений от употребления небезопасной пищевой продукции. Более 90% пищевых вспышек в образовательных организациях связаны с грубейшими нарушениями требований санитарного законодательства на пищеблоках.

В ходе эпидемиологических расследований вспышек установлено, что проблемой в организации питания детей и подростков является качество оказываемой услуги питания в условиях приоритетности ценовой политики при определении победителя конкурса (аукциона), а именно:

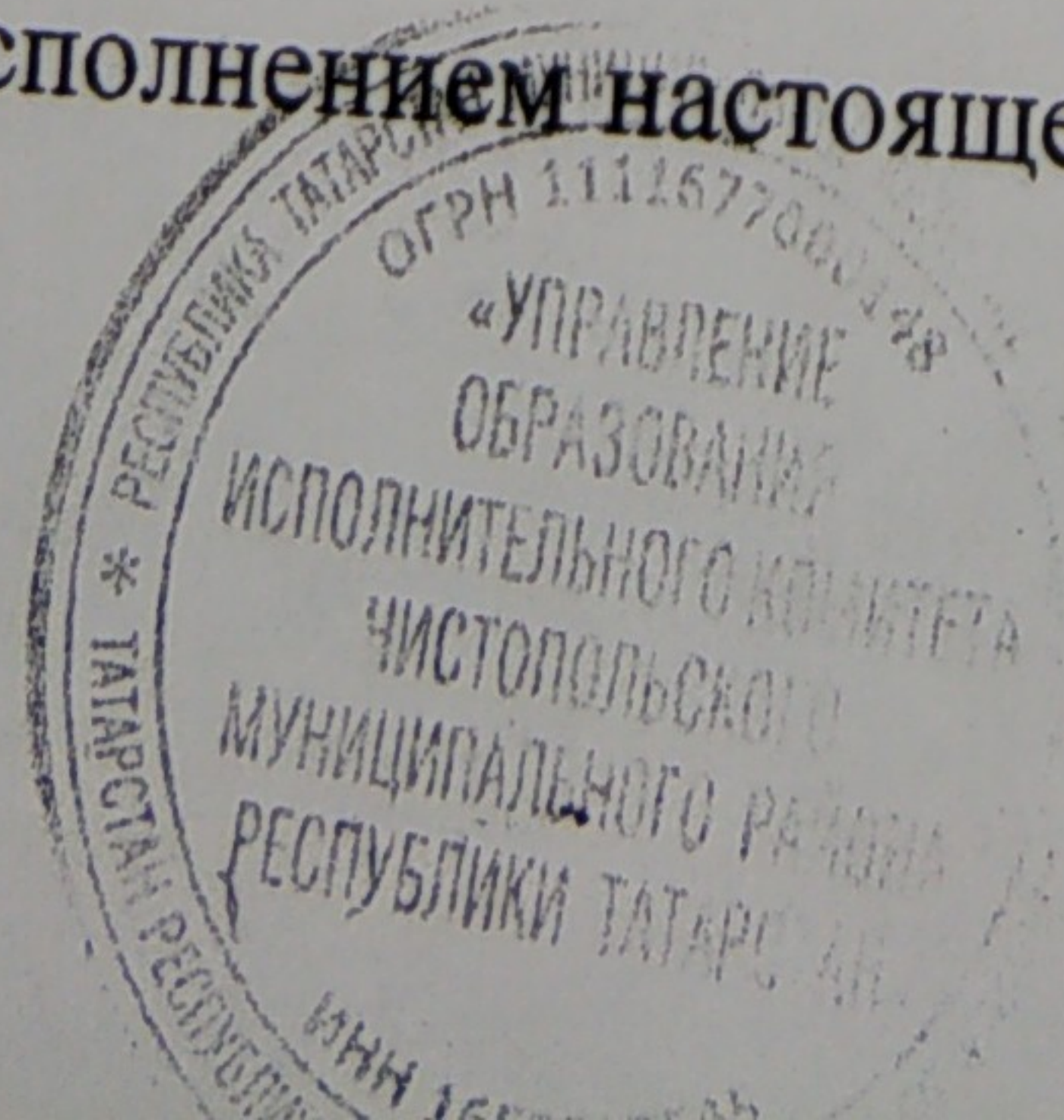
- несоответствие качества поставляемой продукции (поставка более дешёвого, и, как правило, худшего по качеству, сырья);
- неудовлетворительная обеспеченность пищеблоков квалифицированными кадрами со специальными знаниями по технологии приготовления блюд для детского питания;
- несоответствие фактического рациона примерному меню, связанное в основном с недостатком в питании фруктов, творога, рыбы, овощей, снижением массы порций.

На основании вышеизложенного,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных организаций:
 - 1.1. проработать с персоналом 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 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".
 - 1.2. осуществлять контроль за своевременностью прохождения персоналом медицинского осмотра и гигиенического обучения.
 - 1.3. ужесточить контроль за качеством поступающего сырья, а также наличием на него сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, документы о ветеринарно-санитарной экспертизе).
 - 1.4. соблюдать технологию изготовления блюд и кулинарных изделий, в соответствии с технологическими картами и рецептурой приготовления.
 - 1.5. осуществлять производственный контроль за качеством приготовленных блюд по показателям безопасности.
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник



Г.А. Набиуллин