

Муниципальное
бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №41»
423838, Республика Татарстан,
город Набережные Челны,
улица имени Ильдара Маннанова, дом 11



«41 нче урта гомуми белем бирү
мәктәбе» муниципаль бюджет
гомуми белем бирү учреждениесе.
423838, Татарстан Республикасы,
Яр Чаллы шәһәре,
Илдар Маннанов урамы, 11 нче йорт

ОГРН 1171690043898, ИНН 1650348615, КПП 165001001,
Тел./факс: 8 (8552) 25-30-41, e-mail: sch41_chelny@mail.ru

ПРИКАЗ

№ 220

«01» сентября 2025г.

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 2.4.5.2409-08 «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. Ответственной по питанию заместителю директора по УР Королевой А.Е. усилить контроль за качеством приготовляемых блюд, своевременной подачей заявок по количеству питающихся и организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию учащихся.
2. Медицинским работникам Садыковой Л.П. и Хазиевой Г.Р. 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. Заведующей производством школьной столовой Тухватуллиной Н.Н. 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 приготавливаемых 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 данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 41



Ш. Р. Закиров

С приказом ознакомлены:

Королева А.Е.

Садыкова Л.П.

Хазиева Г.Р.

Тухватуллина Н.Н.