

ПРИКАЗ

№ 472

01.09.2023 года

Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в школе.
2. Неукоснительно выполнять программу производственного контроля ХАССП на 2023-2024 учебный год.
3. Ответственному за организацию питания Дутовой Т. Н.:
 - 3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль, законодательную базу в области обеспечения эпидемиологического благополучия населения.
4. Во исполнение приказа:
 - 4.1. Заместителю директора по АХР Комаристой В.П.:
 - 4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока
 - 4.1.2. Проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
 - 4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство, сертификат соответствия) (постоянно).
 - 4.1.4. Обеспечить проверку соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям.
 - 4.1.5. Не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
 - 4.1.6. Обеспечить соблюдение товарное соседство.
 - 4.1.7. Обеспечить контроль наличия и использования пищевых контейнеров, тары (постоянно).
 - 4.1.8. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой

4.1.9. Следить за соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

4.1.10. Обеспечить контроль за сроками и условиями хранения продуктов; за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

4.1.11. Обеспечить контроль соблюдения работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.1.9. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции и готовой кулинарной продукции, журнал контроля за рационом питания, журнал здоровья и др.

4.1.10. Обеспечить работников пищеблока документацией:

- технологические карты по приготовлению блюд;
- типовой рацион питания для детей и подростков;
- журнал бракеража сырой продукции, готовой продукции;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

4.2. КЛАДОВЩИКУ Тихоненко А.А.:

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей школьного возраста в соответствии с ассортиментом пищевых продуктов для питания детей школьного возраста, с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале бракеража сырой продукции;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10 – дневному рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

4.2.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

4.2.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

4.2.6. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:

- журнал «Бракеража сырой продукции и продовольственного сырья»;
- журнал формы М -17 «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

-перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей;
-ассортимент пищевых продуктов для питания детей школьного возраста.

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. ШЕФ-ПОВАРУ, ПОВАРАМ: Гришаевой М.В., Семенковой Н.Ю.:

4.3.1. Строго выполнять требования санитарно-противоэпидемического режима.

4.3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

4.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать руководителю.

4.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел в соответствии с технологическими картами.

4.3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре не выше +2...+6 С.

4.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

4.3.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

4.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

4.4. Контроль оставляю за собой.

Директор МОУ
«СОШ № 9 г. Зеленокумска»:

С приказом ознакомлены:



 Г.В.Иванова

 Т.Н. Дутова

М.В.Гришаева

В.П.Комаристая

Н.Ю. Семенкова

А.А.Тихоненко