

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РЕСПУБЛИКА АЛТАЙ
ШЕБАЛИНСКИЙ РАЙОН
Управление образования
администрации
Муниципального образования
«Шебалинский район»
649220, Шебалинский район,
с. Шебалино, ул. Советская, 19
тел:21-3-48, факс:21-3-47



РОССИЯ ФЕДЕРАЦИЯЗЫ
АЛТАЙ РЕСПУБЛИКА
ШАБАЛИН АЙМАК
«Шабалин аймак»
Муниципал тӧсӧлӧмөни
администрациязы
ӱредӱ Управлениези
Шабалин јурт, Советская ор, 19
тел:21-3-48, факс:21-3-47

ПРИКАЗ

ЈАКАРУ

« 22 » октября 2019 года

с.Шебалино

№ 422

О неотложных мерах по обеспечению безопасности питания детей в организованных коллективах образовательных организаций МО «Шебалинский район»

Во исполнение решения штаба по соблюдению требований санитарного законодательства, организации горячего питания в образовательных организациях МО «Шебалинский район» **приказываю:**

1. Руководителям образовательных организаций

- 1.1. Создать комиссии по контролю за организацией питания в дошкольных и общеобразовательных организациях;
- 1.2. Утвердить положение комиссии;
- 1.3. Ежемесячно направлять отчет по организации питания;
- 1.4. Обеспечить выполнение натуральных норм питания в дошкольных и общеобразовательных организациях;
- 1.5. Не допускать организацию различного меню для категорий детей;
2. Принимать меры дисциплинарного воздействия к работникам образовательных учреждений, вплоть до решения вопроса о соответствии занимаемой должности при выявлении грубых нарушений санитарного законодательства в подведомственных образовательных учреждениях;
 - 2.1. Обеспечить строгий контроль выполнения требований санитарно-противоэпидемического режима в учреждениях, организацией питания детей;
 - 2.2. Обеспечить качество поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья;
 - 2.3. Не допускать приема на пищеблок продуктов и продовольственного сырья, не имеющих сопроводительных документов;
 - 2.4. Обеспечить проведение бракеража сырой продукции, поступающей на пищеблок;

- 2.6. Обеспечить контроль соблюдения технологии, точности процессов приготовления блюд;
- 2.7. Производить раздачу пищи только после проведения бракеража и отметки в журнале о степени готовности; не допускать к раздаче пищи посторонних лиц;
- 2.8. Обеспечить исправность технологического оборудования, контроль температурных параметров при приготовлении блюд;
- 2.9. Обеспечить наличие и хранение суточных проб на пищеблоке в течение 48 часов при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$;
- 2.10. Проводить контроль качества обработки посуды (соблюдение концентрации моющих и дезинфицирующих средств, контроль наличия видимых следов жира на посуде, контроль температуры воды) в соответствии с инструкциями о правилах мытья и дезинфекции посуды;
- 2.11. Не допускать к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- 2.12. Обеспечить систематическое проведение дератизации в установленном порядке;
- 2.13. Организовать проведение разъяснительной работы о мерах профилактики острых кишечных инфекций среди персонала и обучающихся;
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на руководителей образовательных организаций.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на специалиста Управления образования Н.В.Козеняшеву.

Врио начальника Управления образования



Р.В.Сулина

С приказом ознакомлена

Н.В.Козеняшева