



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №32»

«31» августа 2023г.

ПРИКАЗ

№ 614

О создании комиссии по контролю качества питания

В соответствии с Планом работы МБОУ «СШ №32» на 2023-2024 учебный год, с целью обеспечения охраны здоровья обучающихся, предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с организацией питания обучающихся,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. А.А. Низамовой, заместителю директора,
 - 1.1. Усилить контроль по соблюдению требований к организации режима питания обучающихся в школе.
 - 1.2. Обеспечить качественную работу бракеражной комиссии в соответствии с требованиями.
2. Р.Н. Василец, заместителю директора по безопасности,
 - 2.1. Осуществлять систематический контроль за выполнением мероприятий Комплексного плана мероприятий по профилактике инфекционной заболеваемости на 2021-2022 учебный год.
 - 2.2. Организовать проведение санитарно-просветительской работы с обучающимися и их родителями (законными представителями), работниками по профилактике инфекционных заболеваний.
3. Е.В. Мирашенковой, заместителю директора по АХР,
 - 3.1. Принять меры по обеспечению пищеблока необходимым количеством ультрафиолетовых бактерицидных ламп мощного спектра действия для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции и проветривания помещений пищеблоков не менее 4-х раз в смену.
 - 3.2. Контролировать санитарное состояние и содержание централизованных источников водоснабжения, водоотведения.
4. Н.В. Михалевой, специалисту по кадрам, обеспечить наличие записи в должностных обязанностях ответственных работников по исполнению контрольных функций в части безопасного детского питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, контролировать своевременность прохождения медицинских осмотров педагогическими работниками.
6. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать:
 - 6.1. Усилить контроль за:
 - работой пищеблока, качеством приготовления пищи;

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства;
- отпуском горячего питания обучающимся по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися, сотрудниками правил личной гигиены.

6.2. При регистрации случаев инфекционных заболеваний:

- 6.2.1. Организовать систему раннего активного выявления заболевших обучающихся.
- 6.2.2. Обеспечить меры по разобщению обучающихся и проведению медицинского наблюдения за контактными обучающимися и сотрудниками.

7. А.В. Розинкиной, заведующему производством, рекомендовать усилить контроль:

- 7.1. За состоянием и содержанием производственных помещений пищеблоков, столовой посуды, инвентаря, оборудованием пищеблока.
- 7.2. Приемом пищевых продуктов и продовольственного сырья, необходимых для приготовления блюд, порядком их хранения.
- 7.3. Технологией приготовления блюд с учетом разработанных технологических карт.
- 7.4. Своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока.

8. Классным руководителям 1-11 классов,

- 8.1. Провести беседы с обучающимися на тему: «Соблюдение гигиенических требований как один из способов предупреждения инфекционных заболеваний».
- 8.2. Включать в повестку дня родительских собраний один из вопросов: «Профилактика инфекционных заболеваний».

9. Создать комиссию для проведения внеплановой оперативной проверки безопасности школьного питания в следующем составе:

- А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;
- Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;
- Т.Н. Недорубовой – фельдшер, член комиссии;
- представители родительского комитета, Управляющего совета;
- представители из обучающихся старших классов.

9.1. Комиссии проверить состояние пищеблока, складских помещений пищеблока на предмет соблюдения санитарных норм и правил при организации питания обучающихся, обеспечения безопасного качественного питания и ведения предусмотренной нормативными требованиями производственной документации. Результаты проверки комиссии отразить в справке.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



О.И.Сакунова

Исполнитель:
зам.директора
Низамова А.А.
Т.450-450