

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная
школа №43»
(МБОУ «СОШ №43»)
проспект Чулман, дом 112,
город Набережные Челны, Республика
Татарстан, 423826

«43 нче урта гомуми белем бирү мәктәбе»
муниципаль бюджет гомуми белем
бирү учреждениесе
(«43нче урта мәктәп» МБГББУ)

Чулман проспекты,
112 нче йорт, Яр Чаллы шәһәре, Татарстан
Республикасы,
423826

Тел. +7 (8552) 54-43-35, факс +7 (8552) 54-64-69, E-mail: sch43_chelny@mail.ru
ОКПО 57227290, ОГРН 1031616006157, ИНН /КПП 1650084176/ 165001001

№ 254

« 29 » августа 2022г.

ПРИКАЗ

Об усилении контроля за качеством питания в столовой школы

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственной по питанию Хасановой А.Ф. усилить контроль за качеством приготовляемых блюд, своевременной подачей заявок по количеству питающихся и организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию учащихся.

2. Фельдшеру школы Залялетдиновой В.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 Хусаиновой Л.Ф. 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 приготовляемых 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 школы

О.А. Автомеева

Приложение:

1. Лист ознакомления работников с приказом на 1 л. в 1 экз.