



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №144» (МАОУ СШ №144)

660132, Россия, г. Красноярск, ул. 40 лет Победы, 24
телефон/факс: 225-00-00, e-mail: school144_krsk@mail.ru
www.school144.myl.ru

Номер документа	Дата
01-26-551	31.08.2023

ПРИКАЗ

Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке

В соответствии со ст. 28, 37, 41 «Компетенция права, обязанности и ответственность образовательной организации», «Организация питания обучающихся», «Охрана здоровья обучающихся» Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания на период 2023 – 2024 учебного года. Комиссия осуществляет проверку работы столовой, качества питания обучающихся, составляет акты и справки по итогам проверки и предоставляет их директору школы.

Утвердить состав комиссии в следующем составе:

Председатель комиссии:

-Колесникова И.В. заместитель директора по УВР.

Члены комиссии:

-Гладких Т.А., учитель нач. классов, ответственный за организацию школьного питания;

-Келлер Д.А., учитель информатики, председатель первичной профсоюзной организации;

- Холодова Н.В., заведующий производством (по согласованию);

- Лучко С.В., специалист по охране труда;

-Чуева Н. А., врач КГБУЗ КГДБ №8 (по согласованию);

- Власова Н.Г., член управляющего совета (по согласованию);

- Биденко О.Б., заведующая хозяйством.

2. Не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.

3. Обязать работников пищеблока держать дверь со стороны пищеблока закрытой, за исключением времени разгрузки машины.

4. Заместителю директора по АХР Трофимчик Е.Г.:

– обеспечить соблюдение требований к противоэпидемическому режиму на пищеблоке школьной столовой;

– осуществлять постоянный контроль за въездными воротами на территорию школы;

– организовать регулярный осмотр помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, входных дверей на предмет исправности запорных устройств, соблюдения норм санитарно-гигиенических правил, правил пожарной безопасности.

5. Заведующей производством ООО «Межрегиональная кейтенговая компания» г. Красноярск по согласованию Холодовой Н.В.:

- лично осуществлять контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - соблюдать требования к противоэпидемическому режиму;
 - соблюдать требования к правилам личной гигиены персонала школьной столовой при работе с пищевыми продуктами;
 - соблюдать требования, обеспечивающие микробиологическую безопасность готовых блюд;
 - соблюдать требования к качеству пищевого рациона;
 - не допускать нарушения в оформлении и ведении обязательной документации на пищеблоке по контролю за организацией питания детей (*бракеражные журналы сырья и готовой продукции*);
 - не допускать нарушения требований к правилам отбора и хранения суточных проб.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор _____

Н.А. Алексеева

