



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 43»

ПРИКАЗ

«31» августа 2022г.

№ 588

О создании постоянно действующей комиссии
по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся
на 2022-2023 учебный год

В целях контроля за соблюдением качественного рационального питания учащихся, способствующего укреплению здоровья детей, руководствуясь СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года №32, во исполнение Постановления правительства ХМАО-Югры от 04.03.2016 №59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных учреждениях в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре», соблюдения требований СП 2.4.3648-20; с целью эффективной организации питания и обеспечения строгого контроля по созданию условий качественного и безопасного питания обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Создать постоянно действующую комиссию на 2022-2023 учебный год по контролю за организацией и качеством питания в составе:

- Шабалина О.О. заместитель директора по УР

- Авдеева К.Н. фельдшер школы

- Керн И.В. заведующая столовой

- Комиссия родительского комитета по питанию

2. Заместителю директора по У.Р. Шабалиной О.О., ответственного за организацию питания:

- документально фиксировать результаты контроля не реже 1 раз в две недели и доводить до сведения директора школы;

- осуществлять ежедневный контроль ведения учетной документации: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

- осуществлять контроль соблюдения требований СанПиН к организации питания: соблюдение графика питания, соблюдение циклического меню, наличие меню, соответствие порций по весу, качество приготовленных блюд, сроки хранения скоропортящейся продукции и условия хранения (молочная продукция, колбасы, хлеб), сроки и условия хранения, обработки яйца, соблюдение норм хранения готовой продукции, условия хранения свежих овощей и фруктов, суточные пробы, хранения замороженных продуктов, круп, соблюдение работниками правил

личной гигиены, наличие спец. одежды, хранение уборочного инвентаря, целостность посуды, чистота

-осуществлять контроль наличия мыла и дезинфицирующих средств.

3. Фельдшеру Авдеевой К.Н.:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологического режима на пищеблоке с обязательной пометкой в «Журнале санитарного состояния учреждения»

- осуществлять контроль соблюдения правил закладки продуктов при приготовлении блюд, оценку качества блюд с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4. В отсутствие фельдшера Авдеевой К.Н. бракераж блюд производит фельдшер её заменяющий.

5. В отсутствие заместителя директора по УР Шабалиной О.О. ответственность за проведение бракеража возложить на заместителя директора по УР Ершову Н.Н.

6. Комиссии по контролю за организацией питания проводить мониторинг по созданию условий качественного и безопасного питания обучающихся по следующим направлениям:

-соблюдение цикличного меню;

- качество приготовления блюд;

-соответствие порций норме;

-организация диетического питания с учетом медицинских показаний;

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СШ №43»

И.Ю.Морозова