

187

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
ЯДРИНСКОЙ РАЙОННОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

12.03.2020

№ 67

г. ЯДРИН

Об усилении контроля за организацией и качеством питания в образовательных организациях Ядринского района

С целью усиления контроля за организацией питания, обеспечения охраны здоровья обучающихся, предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с организацией питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.01.2008 г №45, в связи с массовым отравлением в МБОУ «СОШ №50» г. Чебоксары

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1. усилить контроль:

- за организацией и качеством предоставления питания обучающимся;
- за санитарным состоянием и содержанием производственных помещений пищеблоков, столовой посуды, инвентаря, оборудования производственных помещений в соответствии с требованиями пункта 4 «Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре» СанПиН 2.4.5.2409-09;
- за качеством поставляемого сырья и продукции;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, наличием оформленных в установленном порядке медицинских книжек в соответствии с требованиями пункта 13 «Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания образовательного учреждения, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке» СанПиН 2.4.5.2409-08;
- за санитарным состоянием мусоросборников (очистка, дезинфекция), централизованным вывозом отходом
- за отбором суточных проб в соответствии с Приложением 11 «Рекомендации по отбору суточной пробы» СанПиН 2.4.5.2409-08;
- за правильным ведением бракеражного журнала в соответствии с пунктом 9 «Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий» СанПиН 2.3.6.1079-01;

1.2. проводить внеплановые проверки состояния производственных помещений пищеблока на предмет соблюдения санитарных норм и правил;

1.3. взять под жесткий контроль соблюдение рецептуры и технологии приготовления блюд в соответствии с Технологическими картами и требованиями пункта 8 «Требования к условиям и технологии приготовления кулинарной продукции СанПиН 2.4.5.2409-08;

1.4. при осуществлении контроля за соблюдением питьевого режима строго руководствоваться требованиями пункта 10 «Требования к организации питьевого режима» СанПиН 2.4.5.2409-08;

1.5. не допускать к работе на пищеблоке сотрудников не прошедших в установленном порядке медицинские осмотры;

1.6. регулярно организовывать мероприятия по дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений пищеблока;

2. Классным руководителям проводить работу среди обучающихся и родителей (законных представителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Глазову Н.А., главного специалиста-эксперта отдела образования

И.о. начальника отдела образования



Е.А. Чеченешкина