

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ  
СТӘРЛИТАМАК КАЛАҢЫ  
КАЛА ОКРУГЫ ХАКИМИЯТЕ  
БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ  
СТӘРЛИТАМАК КАЛАҢЫ  
КАЛА ОКРУГЫНЫҢ МУНИЦИПАЛЬ  
АВТОНОМИЯЛЫ ДӘЙӨМ  
БЕЛЕМ БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ  
«24-СЕ УРТА ДӘЙӨМ  
БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ»



АДМИНИСТРАЦИЯ  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ГОРОД СТЕРЛИТАМАК  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА № 24»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ГОРОД СТЕРЛИТАМАК  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ИНН 0268022914, ОГРН 1020202083220, КПП 026801001,  
Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, 453129, улица Сазонова, 16а, 8(3473)21-08-07

№ 253

**БОЙОРОК**

«  »    20   й.

**ПРИКАЗ**

«31» 08 2023г.

**О мероприятиях по организации и обеспечению  
контроля за качеством питания учащихся  
в МАОУ «СОШ № 24» на 2023/24 учебный год**

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, соответствия качества и безопасности общественного питания в МАОУ «СОШ № 24», увеличения охвата горячим питанием, в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание учащихся в соответствии с СП 2.4.3648-20 и примерным циклическим меню согласованным с СТО Управлением Роспотребнадзора по г. Стерлитамак
2. Бракеражной комиссии усилить контроль за организацией питания и обеспечить:
  - 2.1. Приём продуктов питания, соответствующих гигиеническим требованиям с сопроводительными документами;
  - 2.2. Приём и списание продуктов питания животного происхождения в соответствии с приказом Минсельхоза России от 27.12.2016г. № 589;
  - 2.3. Соблюдение требований санитарных правил к условиям и срокам хранения продуктов, особенно скоропортящихся, к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентарю, посуде;
  - 2.4. Качественный бракераж поступающей пищевой продукции и готовых к употреблению блюд с регистрацией в специальных журналах в установленном порядке;
  - 2.5. Производственный контроль за соблюдением санитарно-технологического режима приготовления блюд.
3. Фельдшеру осуществлять контроль:
  - 3.1. За санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;
  - 3.2. За наличием запаса и правильным хранением дезинфицирующих средств. Посуда и столовые приборы моются в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. Мытьё посуды и столовых приборов ручным способом осуществляется с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их

применению. Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приёма пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2.8. Допуск работников пищеблока, прошедших предварительный периодический медицинский осмотр, гигиеническую подготовку и ежедневный осмотр с допуском к работе и соответствующей записью в журнале «Здоровье»;

2.9. Соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены и санитарного состояния спецодежды.

2.10. Соблюдение детьми и сотрудниками МАОУ «СОШ № 24» правил личной гигиены;

2.11. Проведение разъяснительной работы среди учащихся и их родителей по вопросам здорового и рационального питания.

3. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ



О.Б.Бурмина

С приказом ознакомлены

Н.Н.Юровских  
Л.И.Алибаева