

Приказ

26.08.2024

№ 72-К

О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссии)

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2023 № 9 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекций и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2023-2024 годов», приказами Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 12.01.2022 г. № 24 «О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации, утвержденные приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.08.2020 г. № 831», в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся, на основании приказа Комитета образования от 24.08.2023 №485,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе:

Болдырева О.В. заместитель директора по УВР
Шидэ А.С., ответственная за организацию питания
Бикбулатова А.С. зав. производством
Медработник(по согласованию)

2. Комиссия осуществляет ежедневный контроль :

- 1.2.1. санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- 1.2.2. соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 1.2.3. качества готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- 1.2.4. наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- 1.2.5. обеспеченности пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- 1.2.6. условий и хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- 1.2.7. недопущения к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- 1.2.8. наличия остатков пищи на пищеблоке и их утилизации;
- 1.2.9. включения в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- 1.2.10. соответствия меню, согласованного с Роспотребнадзором с фактическим;

1.2.11. организации и проведения предприятием или индивидуальным предпринимателем, организующим питание в общеобразовательном учреждении, производственного контроля с проведением лабораторных и инструментальных исследований с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, калорийность) и подтверждения качества и безопасности приготовляемых блюд;

1.2.12. своевременного прохождения периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока;

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «НОШ №31»

Пляскина С.Н.