

- обеспечением сбалансированного рационального питания, контроля за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- ежедневным проведением вводного инструктажа по ОТ на рабочем месте;
- своевременное и качественное приготовление пищи;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно – гигиеническими средствами;
- обеспечение контроля за качеством скоропортящихся продуктов;
- соблюдение требований на этапе приёма продовольственного сырья и пищевых продуктов (наличие документов на каждую партию подтверждающих происхождение, качество и безопасность, в том числе работа в ФГИС "Меркурий"), категорически запретить заведующей столовой использование продуктов питания без сертификата качества, на этапе их хранения (в надлежащих температурных условиях, с соблюдением правил товарного соседства, сроков годности);
- ежедневное заполнение контрольной документации;
- систематическое ежедневное ведение журналов о состоянии здоровья и наличия гнойничковой или кишечной инфекции персонала;
- соблюдение технологических процессов приготовления пищи и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- не допускать использование в пищу продуктов, запрещённых к употреблению детей санитарными нормами и правилами во избежание желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений;
- обеспечить выполнение норм питания и соблюдение разнообразного согласованного примерного меню;
- ежедневно составлять и утверждать меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- в случае необходимости отклонения от согласованного примерного меню фиксировать каждый случай, документально обосновывая причину;
- исключить использование мяса птицы замороженной.

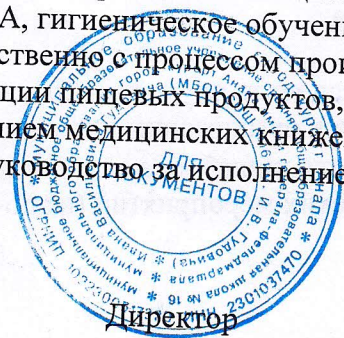
5. Заведующему хозяйством Скрипнику Николаю Семёновичу обеспечить :

- ежедневное проведение контрольного осмотра технического состояния оборудования, систем электро, водоснабжения, канализации и питьевых бюветов;
- проведение профилактических дератизационных, дезинсекционных мероприятий;
- обеспечить наличие средств личной гигиены в санузлах и перед обеденным залом - обязательное наличие туалетного мыла, бумаги, бумажных полотенец/электрополотенец, педальных вёдер и т.д.

6. Инженеру по ОТ Тихому Андрею Александровичу обеспечить :

- своевременное прохождение периодических медицинских осмотров всех работников школы, проведение вакцинации персонала в соответствии с Национальным календарём профилактических прививок;
- недопущение к работе лиц, не прошедших в полном объёме обследования, исследования, в соответствии с предъявляемыми требованиями, не имеющих допуск к работе, а также с признаками инфекционных заболеваний;
- обязательное проведение вакцинации сотрудников пищеблока против дизентерии и гепатита А, гигиеническое обучение и аттестацию работников, связанных непосредственно с процессом производства, приготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, обучением и воспитанием детей и подростков, с оформлением медицинских книжек.

7. Общее руководство за исполнением приказа оставляю за собой.



В.В.Михайлов