

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чернышевская средняя общеобразовательная школа»
Раздольненского района Республики Крым**

ПРИКАЗ

с. Чернышево

19.09.2023 г.

№ 308

**Об усилении контроля за соблюдением
требований санитарных правил и
назначении ответственного за качество
продукции в 2023/2024 учебном году
в МБОУ «Чернышевская школа»**

Во исполнение письма Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 26.03.2021 года №1102/01-15, приказа №85 Отдела образования, молодежи и спорта Раздольненского района от 09.04.2021года, с целью исполнения поручения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, о необходимости проведения дополнительных мер по предупреждению групповых заболеваний в организованных коллективах, вызванных инфекционными заболеваниями, в целях обеспечения безопасности жизни и здоровья обучающихся, а также в целях обеспечения контроля поставляемой продукции для питания, сохранения и укрепления здоровья обучающихся, организации качества питания в соответствии с ч.3 ст. 694 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

ПРИКАЗЫ ВАЮ:

1. Назначить ответственным за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции кладовщика Вараксину Викторию Викторовну.
2. Создать комиссию по приёмке продуктов питания в следующем составе:
 - Казанчук О.А. – повар;
 - Костюк Л.И. – медицинская сестра;
 - Вараксина В.В. – кладовщик.
3. Вышеуказанной комиссии по приёмке продуктов ежедневно осуществлять контроль за приёмом продуктов питания. В случае недоброкачественных продуктов составлять акт.
4. Назначить медицинскую сестру Костюк Л.И. ответственной за обеспечение контроля за организацией ведомственного (производственного)

контроля за соблюдением требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции.

5. Медицинской сестре Костюк Л.И.:

5.1. Обеспечить контроль за периодичностью и качеством осуществления дератизационных мероприятий в складских помещениях для хранения овощной продукции и на пищеблоках образовательных организаций;

5.2. Обеспечить контроль за состоянием объектов внешней среды складских помещений, предназначенных для хранения овощной продукции, за качеством и безопасностью овощной продукции, в том числе на наличие иерсиний, инструментального контроля параметров микроклимата складских помещений, своевременное оперативное реагирование на все факты неудовлетворительных результатов в ходе производственного контроля;

5.3. Запретить использование для приготовления блюд без термической обработки овощей урожая прошлого года;

5.4. Обеспечить контроль за прохождением профилактических осмотров работниками пищеблоков образовательных организаций, а также контроль за состоянием здоровья, осмотрами на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе;

5.5. Обеспечить контроль за обследованием на носительство ротавирусной инфекции работников пищеблоков перед началом оздоровительной кампании;

5.6. Обеспечить контроль за соблюдением требований санитарного законодательства в части наличия условий и соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблоков, требований к условиям приема, хранения, сроков реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологии приготовления блюд, мытья столовой посуды в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах, или при мытье ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами, либо использование для питания и питьевого режима одноразовой посуды (для этого должны быть документы, удостоверяющие их качество и безопасность);

5.7. Использование дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

6. Заведующему хозяйством Михайлову В.А. обеспечить контроль за проведением уборки всех помещений образовательных организаций с применением моющих и дезинфицирующих средств, разработать и утвердить графики проведения уборок помещений, обработки контактных поверхностей (дверные ручки, перила, краны на умывальниках и др.) с указанием времени проведения уборок и ответственных лиц.

7. Секретарю Иванощук А.В. ознакомить специалистов и должностных лиц с содержанием данного приказа под подпись.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

o. Xed

О.В. Ходус

С приказом от 19.09.2023 г. № 308 ознакомлены:

Л.И. Костюк Л.И. Костюк
В.В. Варакина В.В. Варакина

В.А. Михайлов В.А. Михайлов
О.А. Казанчук О.А. Казанчук