

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 104»
(МБОУ Школа № 104)
662991, Красноярский край,
ЗАТО Железнодорожный, пос.
Подгорный,
ул. Лесная, д. 7.
Тел./факс 8(3919) 79-64-43
E-mail: schkol104@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 02.09.2024

№ 313 ПД

Об усилении контроля за организацией горячего питания

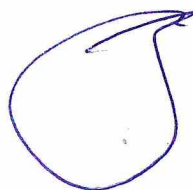
Руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании протокола совещания министерства образования Красноярского края от 10.03.2021

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить План мероприятий по усилению контроля за организацией горячего питания в МБОУ Школа № 104 (Приложение 1).
2. Провести мероприятия по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (беседы, классные часы, деловые игры, викторины, дни здоровья) с обучающимися и их родителями (законными представителями) (ответственный: заместитель директора по ВР Кулакова Г.В.) до 30.09.2024, далее постоянно.
3. Привести в соответствие информацию об организации питания на школьном сайте (ответственный: Колегова И.В.) до 30.09.2024 года.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Школа № 104

Д.Ю. Зайцев



С приказом ознакомлены, согласны:

02.09.24  И.В. Колегова

02.09.24  А.Н. Харитоновна

02.09.24  О.И. Гусарева

02.09.24  Г.В. Кулакова

ПЛАН
мероприятий по контролю за организацией горячего питания в школе

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Ознакомить работников пищеблока и медицинских работников с протоколом совещания министерства образования Красноярского края	04.09.2024	О.И.Гусарева
2.	Обеспечить неукоснительное соблюдение технологических процессов при приготовлении готовых блюд, в том числе с включением овощей	постоянно	А.Л.Гришмановская А.А. Лаптев О.Г. Карпенко И.Н. Журавлева
3.	Контролировать качество поставляемых в столовую продуктов питания	постоянно	А.Л.Гришмановская А.А. Лаптев О.Г. Карпенко И.Н. Журавлева
4.	Контролировать качество проводимой текущей дезинфекции в школе	постоянно	А.Н. Харитонова
5.	Включать при заключении контрактов в техническое задание информацию о соблюдении требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт об ответственности за поставку и реализацию безопасной и качественной продукции, исключив возможность привлечения субподрядчиков	постоянно	А.Н. Харитонова
6.	Контролировать содержание складских и производственных помещений пищеблока	постоянно	А.Л.Гришмановская А.А. Лаптев О.Г. Карпенко И.Н.Журавлева
7.	Организовать проведение производственного контроля, в том числе с проведением дополнительных лабораторных исследований пищевой продукции и готовых блюд	постоянно	А.Л.Гришмановская А.Н. Харитонова А.А. Лаптев
8.	Организовать родительский (общественный) контроль за организацией питания, проанализировать и обобщить результаты данного контроля	02.09.2024, далее постоянно	А.Л.Гришмановская И.А.Аверин