

20. Назначить ответственной за исправность технологического оборудования пищеблока повара Куруц С. И. в случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований СП 3.1/2.43598-20 при приготовлении блюд; вести записи в журнале неисправностей технологического оборудования.

21. Рабочей кухни Кононенко Н. И. обеспечить соблюдение санитарно-гигиенических правил, осуществлять ежедневно уборку помещения столовой, мытье посуды использованием моющих и дезинфицирующих средств, регулярное удаление мусора пищевых и бытовых отходов согласно требованиям СП 3.1/2.43598-20.

22. Организовать питьевой режим (потребление питьевой минерализированной воды согласно СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству вод централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1/2.43598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»).

23. Ответственными лицами за организацию питьевого режима назначить:

школа №2 Бойко Н. С. уборщик помещений

школа № 1. Лопанская С. С уборщик помещений

начальная школа Козявина Н.И., уборщик помещений

и вменить в обязанность:

23.1. ведение документации по поступлению емкостей с водой (18,9 л) в соответствии с удостоверениями качества по каждой партии;

23.2. оборудование места по потреблению воды;

23.3. организация дежурства на пропускном режиме.

24. При реализации скоропортящихся продуктов питания строго соблюдать Федеральный Закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2015 года), санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», обеспечить наличие данных документов в каждом образовательном учреждении.

25. Ежемесячно предоставлять в управление образования администрации района:

- сведения о пищевой продукции, возвращенной поставщикам в связи с несоответствием заявленному качеству в срок до 23 числа месяца, следующего за отчетным, по адресу электронной почты vol-roo@yandex.ru.

-списки обучающихся, подлежащих льготному питанию, утвержденные руководителями общеобразовательного учреждения.

26.Принять к сведению:

-закупочные цены на продукты для организации общественного питания детей не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области;

- договоры (контракты) на поставку продуктов и продовольственного сырья в столовые образовательных учреждений заключать с поставщиками и производителями имеющими безукоризненную деловую репутацию, при этом предпочтение отдавать прямым каналам поставок продукции непосредственно от производителей.

27. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы «Таран Т. А./

С приказом ознакомлены:

