



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА №10 ГОРОДА ТОРЕЗА»**

ПРИКАЗ

от 31 августа 2023 г.

Торез

№ 267 -У

**О предотвращении пищевых
отравлений и инфекционных
заболеваний обучающихся**

Руководствуясь Законами Донецкой Народной Республики «Об образовании» (ст. 34), «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения» (ст. 17,18), совместными приказами Министерства образования и науки и Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики от 07.12.2017 года № 1335/2203 «Об утверждении Порядка организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Донецкой Народной Республике», с целью обеспечения санитарного и эпидемиологического благополучия, повышения качества организации питания детей в учебном заведении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Работникам столовой, медицинской сестре школы Савченко В.Ю. и заместителю директора Бондаренко А.Ю.:

1.1 Обеспечить неуклонное соблюдение нормативно-правовых документов по организации питания в школе

постоянно

1.2 Организовать полноценное, безопасное и качественное питание детей;

1.3. Принять во внимание, что продукты питания и продовольственное сырье, которые приходят в школу от баз-поставщиков, должны быть безопасными, пригодными к потреблению, правильно маркирующими и удовлетворять санитарным нормам и техническим регламентам, обязательно иметь сопроводительные документы, которые свидетельствуют об их происхождении, качестве и сроке реализации;

1.4. Продукты питания и продовольственное сырье завозить и принимать в учебные заведения вместе с сопроводительными документами, которые подтверждают их качество и безопасность (накладные, сертификаты соответствия, заключения санитарно - эпидемиологической экспертизы, декларации производителя и т.д.)

постоянно

1.5. Строго соблюдать условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов

питания, не допускать использование продуктов с истекшими сроками годности.

постоянно

1.6. Следить за соблюдением технологии изготовления всех блюд в соответствии с утвержденными технологическими карточками. Не допускать отступлений от технологии приготовления блюд и последовательности технологического процесса.

постоянно

1.7. Строго соблюдать последовательность и поточность технологического процесса, обеспечить отсутствие встречных потоков сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также движения посетителей и персонала

постоянно

1.8. Ежедневно вести журнал «Здоровья работников пищеблока», предоставлять достоверную информацию о состоянии здоровья, не скрывать признаков инфекционных заболеваний. Медработникам проводить ежедневный осмотр, отстранять от работы лиц с признаками болезней.

постоянно

1.9. Выполнять неукоснительно СанПиН 5.5.2.08-001 «Государственные санитарные правила и нормы устройства и содержания общеобразовательных учебных заведений и организаций учебно-воспитательного процесса».

постоянно

1.10. Усилить противоэпидемические мероприятия по предупреждению вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

2. Заместителю директора по АХЧ Семикову Н.А., зам.директора Бондаренко А.Ю.:

2.1. Вести учет и регистрацию причин аварий и ремонтов водопроводных сетей п в специальном журнале, где отмечать место, дату, время аварии, дату и время проведения ремонта, результаты лабораторного контроля дезинфекции и др. Своевременно информировать Торезский городской центр РЦ СЭН ГСЭС МЗ ДНР об аварийных ситуациях и принятых мерах.

2.2. Не допускать на территории школы торговлю продуктами питания частными лицами и другими сторонними предприятиями с целью соблюдения требований санитарии и профилактики безопасности питания учащихся.

постоянно

3. Классным руководителям развернуть разъяснительную работу среди родительской общественности по организации питания в семье.

4. Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на Бондаренко А.Ю., заместителя директора, контроль оставляю за собой

Директор МОУ «ШКОЛА № 10 Г. ТОРЕЗА»



Н.В. Гусакова