



БОЙОРОК

ПРИКАЗ

02 сентябрь 2019 й.

№ 376

02 сентября 2019 г.

О профилактике пищевых отравлений и острых кишечных инфекций

На основании письма МО РБ № 20-01-01/ 380 от 17.09.2008 г. и в целях предупреждения пищевых отравлений и острых кишечных инфекций в учреждениях образования муниципального района и на основании приказа ОУ «О профилактике пищевых отравлений и острых кишечных инфекций в учреждениях образования муниципального района», п р и к а з ы в а ю:

I. Ответственным за питание в МАОУ гимназии № 1 г. Белебей РБ Музыченко Е.А., Еникеевой Ф.В. и шеф-повару Валиевой Р.Р., шеф-повару Корниенко Н.Л.

1. осуществлять постоянный контроль за перевозкой, хранением и реализацией продуктов питания в строгом соответствии с санитарными правилами и требованиями технической документации;

2. не допускать прием на пищеблоке недоброкачественных продуктов, а также продуктов без сертификата качества указанных сроков реализации, даты и часа выработки;

3. не производить закупку мяса и молока в колхозах и совхозах, а также у частных лиц, без клейма и справки ветеринарного надзора о пригодности продукта в пищу;

4. категорически запретить использование и выдачу детям:

– не пастеризованного фляжного, бочкового молока без термообработки (кипячения), творога и сметаны в натуральном виде без тепловой обработки (только в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметанных соусов и т.д.) простокваши «самоквас» в натуральном виде;

– зеленого горошка без термообработки, макарон с мясным фаршем (пофлотски), блинчиков с мясом, студней, окрошки, паштета, форшмака из сельди, заливных блюд (мясных и грибных), грибов, макарон с рубленным яйцом, яичницы глазуньи, кремовых пирожных и тортов, жареных во фритюре пирожков, пончиков, неизвестных порошков в качестверыхлителей теста, остатков пищи от предыдущего дня и блюд, приготовленных в более ранние сроки того же дня;

5. не допускать поставки запрещенных и не рекомендованных в детском питании продуктов, таких, как майонез, свинина, мясо гуся и утки, кулинарных

жиров, газированных напитков, напитков на основе синтетических ароматизаторов (типа «Зукко» и т.п.), закусочных консервов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки), горчицы, хрена, нейодированной соли, соуса шашлычного, соуса острого, масла сливочного жирностью ниже 72% ,спреда «Уральские просторы»;

6. обеспечить строгий контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, термической обработкой и правилом реализации блюд;

7. оставлять суточную пробу готовой пищи с соблюдением правил её отбора и хранения;

8. выполнять нормы по обеспечению работников столовой специальной санитарной одеждой, а также по оснащению посудой, столовыми приборами, мебелью, инвентарем. Не использовать в учреждениях образования фарфоровую посуду с отбитыми краями и трещинами;

9. при приготовлении блюд использовать только натуральные продукты: мясо, молоко не заменять часто такими продуктами, как колбаса, тушенка, сгущенное молоко, сухое молоко;

10. не допускать прием на работу лиц, не прошедших предварительные медицинские осмотры и гигиеническое обучение.

11. обеспечить проведение своевременного ремонта водопроводной и канализационной системы;

12. осуществлять своевременно и в полном объеме производственный лабораторный контроль за качеством вырабатываемой продукции и качеством воды.

II. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

З.С. Ханнанова

С приказом ознакомлен(а): _____ Музыченко Е.А. «__» _____ 2019 г.
С приказом ознакомлен(а): _____ Еникеева Ф.В. «__» _____ 2019 г.
С приказом ознакомлен(а): _____ Валиева Р.Р. «__» _____ 2019 г.
С приказом ознакомлен(а): _____ Корниенко Н.Л. «__» _____ 2019 г.