

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №10»

143969
Московская область г. Реутов
Юбилейный проспект д. 62

тел:8 (498) 661-26-24
mail: adm_school@mail.ru
сайт: 10s-reut.ru

ПРИКАЗ

От «02» сентября 2019г.

№ 182

**Об усилении мер безопасности на пищеблоке
на 2019-2020 учебный год**

В целях организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №10», охраны и укрепления их здоровья и на основании ст.37 ФЗ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», закона Московской области от 19.01.2005 №24/2005-ОЗ «О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных учреждениях Московской области», постановления Администрации города Реутов «Об утверждении Положения по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Реутов Московской области»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Контроль за качеством поставляемых продуктов питания возложить на бракеражную комиссию
2. Прием продуктов на пищеблок осуществлять при непосредственном участии представителей бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
3. Установить строгий контроль за выполнением работниками требований СанПиН2.4.5.2409-08, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. №45, ведением учетной документации по питанию учащихся, хранением суточной пробы.
4. Установить контроль за ведением учетной документации по питанию учащихся, хранением суточной пробы.
5. Обеспечить неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:
 - наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися;
 - обеспечение условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
 - наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
 - проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора пищевых и бытовых отходов;
 - эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения.
6. Организовать систематический административный и общественный контроль качества поступающего сырья и продукции.
7. Прием продуктов на пищеблок осуществлять при непосредственном участии ответственного за организацией и качеством питания.
8. Категорически не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.

9. Организовать регулярные проверки помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, возможных взрывных устройств, входных дверей на предмет исправности запорных устройств.

10. Осуществлять постоянный контроль за въездными воротами на территории школы.

11. Обязать работников пищеблока держать дверь со стороны столовой закрытой, за исключением времени разгрузки машины;

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ №10»



Кондрашова О.С.