



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ШАХТЁРСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАХТЁРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА СЕЛА ЗОЛОТАРЁВКА»
(МБОУ «ШАХТЁРСКАЯ СШ С. ЗОЛОТАРЁВКА»)

П Р И К А З

23.08. 2023

Золотарёвка

№107

О создании бракеражной комиссии на
2023-2024 учебный год

В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБОУ «Шахтёрская СШ с. Золотарёвка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в школе в следующем составе:
Председатель комиссии: Нестеренко Н.В. – заместитель директора по УВР
Члены комиссии:
Белинская Е.Ю. – завхоз, ответственный по закупкам
Цымбаляк А.С. – повар школы
Овчаренко И.Г. – медсестра
2. Вменить в обязанности комиссии:
 - 2.1. Ежедневное проведение органолептического анализа приготовленной пищи с внесением записи результата проб в «Журнал бракеража готовой продукции»;
 - 2.2. В случае обнаружения нарушений в приготовлении пищи немедленно информировать администрацию школы.
3. Утвердить План работы бракеражной комиссии.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

И.А. Чех

С приказом ознакомлены:

**План работы бракеражной комиссии МБОУ
«Шахтёрская СШ с. Золотарёвка»
на 2023-2024 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Отслеживание составления ежедневного меню в соответствии с примерным 10- дневным меню, утверждённым Роспотребнадзором	Ежедневно	Члены комиссии
2	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии (председатель)
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии (председатель)
4	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год и каждый раз, когда возникают вопросы	Члены комиссии (председатель)
5	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
6	Ведение отчётной документации по контролю за состоянием пищеблока и технологии приготовления блюд	Постоянно	Повар школы

Директор

И.А. Чех



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ШАХТЁРСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАХТЁРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА СЕЛА ЗОЛОТАРЁВКА»
(МБОУ «ШАХТЁРСКАЯ СШ С. ЗОЛОТАРЁВКА»)

П Р И К А З

23.08. 2023

Золотарёвка

№ 108

О предупреждении пищевых отравлений
и усилению контроля по выполнению требований
санитарного законодательства в МБОУ «Шахтёрская СШ с. Золотарёвка»

С целью профилактики пищевых отравлений и инфекционных заболеваний в детской среде, а также усиления контроля по выполнению требований санитарного законодательства

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по УВР Нестеренко Н.В.:

1.1. Составить план неотложных мероприятий по предупреждению заболеваний острыми кишечными инфекциями и другими инфекционными заболеваниями.

2. Медицинской сестре школы И.Г. Овчаренко:

2.1. Обеспечить постоянный контроль соблюдения санитарноэпидемиологического режима в школе, в школьной столовой.

2.2. Обеспечить строгий контроль проведения медицинских осмотров сотрудников и при приеме детей после выходных дней.

2.3. Не допускать к работе лиц из числа персонала, не прошедших предварительный, периодический и дополнительный медицинский осмотр, имеющие признаки заболевания, являющиеся причиной отстранения от работы с готовой продукцией.

2.4. Проводить информационно-просветительскую работу среди участников образовательного процесса: обучающихся, учителей по профилактике острых кишечных и других инфекционных заболеваний.

2.5. Активизировать работу по контролю над организацией питания учащихся, бракеражу пищи.

3. Завхозу школы Е.Ю. Белинской:

3.1. Обеспечивать безопасное хранение пищевых продуктов.

3.2. Контролировать поставку качественной продукции у поставщиков.

3.3. Контролировать наличие документов, подтверждающих безопасность поставляемого товара.

4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор

И.А. Чех

С приказом ознакомлены:



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ШАХТЁРСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАХТЁРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА СЕЛА ЗОЛОТАРЁВКА»
(МБОУ «ШАХТЁРСКАЯ СШ С. ЗОЛОТАРЁВКА»)

П Р И К А З

23.08. 2023

Золотарёвка

№ 109

Об организации питьевого режима
в МБОУ «Шахтёрская СШ с. Золотарёвка»

На основании требований СанПиНа 2.1.4. 1116-02 и с целью создания благоприятных условий для учебно-воспитательного процесса

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питьевой режим в школе с использованием бутилированной или кипяченной воды.
2. Ответственность за заказ бутилированной воды возложить на классных руководителей.
3. При отсутствии бутилированной воды допустить использование кипяченной воды при условиях хранения не более 3 часов.
4. Ответственность за использование кипяченной воды возложить на завхоза школы Белинскую Е.Ю.
5. Классным руководителям осуществлять контроль за питьевым режимом детей.
6. Назначить ответственным за организацию питьевого режима – завхоза школы Белинскую Е.Ю.
7. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по УВР Нестеренко Н.В.

Директор

И.А. Чех

С приказом ознакомлены:



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ШАХТЁРСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАХТЁРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА СЕЛА ЗОЛОТАРЁВКА»
(МБОУ «ШАХТЁРСКАЯ СШ С. ЗОЛОТАРЁВКА»)

П Р И К А З

23.08. 2023

Золотарёвка

№110

О назначении ответственных
за отбор и хранение суточных проб

В соответствии СанПиНом 1.2.3685-21, СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и в целях обеспечения контроля приготовления пищи для детей, обеспечения отбора и хранения суточных проб

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара Цымбалак А.С.
2. Суточную пробу отбирать в объеме:
 - порционные блюда – в полном объеме;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки(третьи блюда)– в количестве не менее 100 г.;
 - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).
3. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С.
4. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
5. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществлять медицинскому работнику школы Овчаренко И.Г.
6. Контроль исполнения данного приказа возложить на заместителя директора по УВР Нестеренко Н.В.

Директор

И.А. Чех

С приказом ознакомлены: