

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
"Воркута" кар кытшлӧн муниципальной юкӧнса администрации
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Прогимназия №1»
г.Воркуты
1 №-а прогимназия» муниципальной асьюралана велӧдан учреждение Воркута к

ПРИКАЗ
г. Воркута

30.08.2024 г.

№ 281/01-17

**О контроле за работой пищеблока в МАОУ «Прогимназия № 1» г. Воркуты
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях выполнения требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Прогимназия № 1» г.Воркуты, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими карточками, выполнением норм питания и калорийности блюд, а также в целях осуществления контроля за качественной организацией питания в 2024 – 2025 учебном году, на основании Годового плана работы МАОУ «Прогимназия №1» на 2024 - 2025 учебный год, в целях контроля выполнения требований санитарного законодательства в т.ч. в части выполнения рекомендуемых норм питания, в целях охраны и укрепления здоровья всех участников образовательных отношений

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Заведующему хозяйством Мишугиной С.В.организовать контроль за работой пищеблока:
 - 1.1.состоянием технологического и холодильного оборудования (расстановка и маркировка);
 - 1.2 наличием и состоянием отдельных разделочных столов, ножей и досок из дерева твердых пород (без щелей и зазоров) для разделки сырых и готовых продуктов (не допускается использовать разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры);
 - 1.3 наличием и состоянием маркировки кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов;

- 1.4 наличием и состоянием посуды из нержавеющей стали для приготовления компотов и киселей;
 - 1.5 наличием и состоянием отдельной посуды для кипячения молока;
 - 1.6 состоянием столовой посуды и за соответствием количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей;
 - 1.7 состоянием обеденного зала, обеспеченностью мебелью;
 - 1.8 состоянием электроплиты для приготовления пищи, за наличием аварийного титана;
 - 1.9 наличием и состоянием посудомоечных посудомоечных ванн;
 - 1.10 наличием и состоянием маркировки уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды;
 - 1.11 состоянием холодильных камер (холодильников) для скоропортящихся пищевых продуктов, за наличием в них специальных полок, легко поддающихся мойке, а также тары с крышкой для хранения сметаны и творога;
 - 1.12 состоянием тары для суточных проб;
 - 1.13 соблюдением соседства хранения продуктов в холодильных камерах (холодильниках) (яйца необходимо хранить отдельно от всех продуктов);
 - 1.14 наличием тары для хранения крупы, муки, макаронных изделий;
 - 1.15 состоянием стеллажей и шкафов для хранения ржаного и пшеничного хлеба;
 - 1.16 состоянием темных помещений для хранения картофеля и корнеплодов, за наличием стеллажей для хранения капусты, ларей для хранения квашенных, соленых овощей, ящиков для хранения фруктов и зелени;
 - 1.17 условием хранения продуктов, имеющих специфический запах (специй, сельди);
 - 1.18 наличием акта о проведении электроизмерительных работ (проверки состояния заземления изоляции электросетей, электрооборудования, испытания и измерения сопротивления изоляции электроприборов), а также за наличием акта о готовности оборудования пищеблока к новому учебному году;
 - 1.19 наличием количества и поверок огнетушителей;
 - 1.20 наличием моек для мытья рук, сушилок или разовых полотенец, мыла;
 - 1.21 составлением меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
 - 1.22. обеспечить ведение журнала контроля за организацией питания в МАОУ «Прогимназия №1» г.Воркуты.
2. Секретарю Мануйленко В.В. ознакомить с данным приказом заинтересованных лиц.
 3. Контроль за исполнением данного приказа возлагаю на себя.

Директор

О.Б.Манзюк

С приказом ознакомлены:

Мишугина С.В.