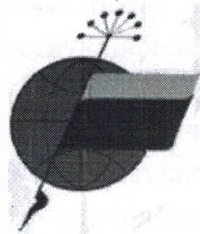


**Муниципаль дөйөм белем биреү
бюджет учреждениеһы
21-се урта дөйөм белем биреү мәктәбе**
453500, Башкортостан Республикаһы,
Белорет калаһы, Октябрҙең 50 йыллығы
урамы, 48-се йорт
Тел.: (34792) 3-18-96, 3-18-91, 3-04-20



**Муниципальное
общеобразовательное
бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная
школа № 21 г. Белорецк**
453500, Республика Башкортостан,
г. Белорецк, ул. 50 лет Октября, 48
Тел.: (34792) 3-18-96, 3-18-91, 3-04-20
E-mail: belschool-21@yandex.ru

ПРИКАЗ 166

**по МОБУ СОШ № 21
от 29 августа 2025 года**

О мерах по усилению контроля за качеством питания школьников

В целях дальнейшего повышения качества питания школьников, улучшения санитарного состояния и недопущения случаев приготовления недоброкачественной пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Медицинскому персоналу школы (Кутлугузина Э.Ф.):

- ежедневно и ежесменно производить обязательный осмотр продуктов питания, завезенных в столовую (бракераж); а также внешний медосмотр на наличие гнойничковых заболеваний у работников столовой ;
- итоги бракеража и обследования работников записывать в специальные журналы;
- производить оценку внешнего вида, цвета, консистенции, запаха и вкусовых качеств;
- при проверке продуктов обращать внимание на сопроводительные документы и на наличие сертификата качества;
- не допускать к использованию и употреблению продукты с истекшим сроком реализации, утиные и гусиные яйца, бомбажные мясные и рыбные консервы, непотрошенные тушки кур и уток; крупу и муку, пораженную амбарными вредителями, мясную обрезь и импортное мясо;

2. Руководителю ООО «ОптТорг».::

- обеспечивать надлежащее хранение продуктов питания (скоропортящиеся продукты хранить в холодильных камерах);
- в целях профилактики пищевых отравлений применять двухэтапную тепловую обработку;
- запретить использовать фляжное, бочковое непастеризованное молоко без тепловой обработки, творог и сметану без тепловой обработки, макароны и крупы с мясным фаршем, рубленным яйцом, яичницу глазунью, блинчики с мясом, паштеты, грибы, студни, крошки, фаршмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные), пирожные, торты с кремом, жаренные во фритюре пирожки, беляши, пончики, напитки и морсы без термической обработки, квас;
- не допускать смешивание пищи с остатками блюд, приготовленных в более ранние часы того же дня; хранения готовых первых и вторых блюд на горячей плите более двух часов;
- к работе на пищеблоке допускать только здоровых людей - специалистов, прошедших специальный медицинский осмотр;

- производить выдачу готовых блюд только после снятия медицинскими работниками школы пробы и оформления ими соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции;

- разрабатывать, согласовывать с медработниками и утверждать у директора школы еженедельное и ежедневное меню, строго соблюдать его разнообразие и достаточное применение овощей и фруктов, «рыбных» и «молочных» дней.

3. Заместителю директора школы Битуновой Е.А.:

- содержать помещение пищеблока в образцовой чистоте (ежедневная многоразовая уборка влажным способом, еженедельно – генеральную приборку с использованием средств дезинфекции);

- уборочный материал маркировать масляной краской и хранить в специальных шкафах;

- обеспечивать качественное мытье посуды водой при температуре не менее 50 градусов С, с добавлением специальных пищевых моющих средств;

- контролировать соблюдение работниками столовой правил личной гигиены.

4. Инженеру по охране труда Смольской Т.Н., заместителям директора школы Клепининой В.Ю., Набиевой А.Б., Юрочкиной И.А. обеспечить ежедневный родительский контроль за работой столовой.

5. Ответственной за организацию детского питания в школе Тутиковой С.В. информацию о выполнении данного приказа представлять к 1 числу каждого месяца директору школы.

6. Контроль за выполнением данного приказа возложить на ответственную за организацию питания школьников Тутикову С.В.

7. Делопроизводителю Гаффановой Д.А. довести данный приказ до сведения всех работников школы.

Директор школы



В.Л.Кривоус