

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Тавричанка
МР Альшеевский район РБ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г.

№ 105

О профилактике пищевых отравлений и острых кишечных инфекций в учреждении.

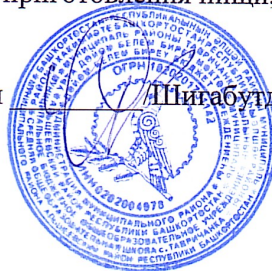
В целях предупреждения пищевых отравлений и острых кишечных инфекций в учреждении.

ПРИКАЗЫВАЮ:

Заместителю директора по УВР Коромысловой Э.Р., завхозу школы Крутько А.Г., поварам школы Сытых А.В. и Носко М.Ю.

- 1) соблюдать неукоснительные требования СанПин 2.4.5.2409-08 к организации питания обучающихся.
- 2) осуществлять постоянный контроль за перевозкой, хранением и реализацией продуктов питания в строгом соответствии с санитарными правилами и требованиями технической документации;
- 3) не допускать прием на пищеблоке учреждений образования недоброкачественных продуктов, а также продуктов без сертификата качества указанных сроков реализации, даты и часа выработки;
- 4) не производить закупки мяса и молока в колхозах и совхозах, а также у частных лиц без клейма и справки ветеринарного надзора о пригодности продукта в пищу;
- 5) 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 (по флотски), блинчиков с мясом, студней, окрошки, паштета, форшмака из сельди, заливных блюд (мясных и грибных), грибов, макарон с рубленым яйцом, яичницы глазуньи, кремовых пирожных и тортов, жаренных во фритюре пирожков, пончиков, неизвестных порошков в качестверыхлителей теста, остатков пищи от предыдущего дня и блюд, приготовленных в более ранние сроки того же дня;
- 6) не допускать поставки в учреждение образования запрещенных и не рекомендованных в детском питании продуктов, таких, как майонез, свинина, мясо гуся и утки, кулинарных жиров, газированных напитков на основе синтетических ароматизаторов (типа «Зукко» и п.), закусочных консервов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки), горчицы, хрена, нейодированной соли, соуса шашлычного, соуса острого, масла сливочного жирностью ниже 72 %;
- 7) обеспечить строгий контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, термической обработки и правилам реализации блюд.

Директор школы /Шигабутдинов М. Р./



С приказом ознакомлены:

Коромылова Э.Р.

Крутько А.Г.

Сытых А.В.

Носко М.Ю.