

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Москвы «Школа-интернат № 17»

(ГБОУ Школа-интернат № 17)

Профсоюзная ул., д.62, Москва, 117393

Тел.: 8-499-128-76-12, e-mail: sk17@edu.mos.ru, сайт: <http://schkuz17.mskobr.ru>

ОКПО 44481609, ОГРН 1027700497219, ИНН/КПП 7728021866/772801001

ПРИКАЗ

«08» ноября 2018 г.

№ 179-08

**Об усилении контроля
за организацией питания
и обеспечением питьевого
режима обучающихся ГБОУ
Школа-интернат № 17**

На основании результатов мониторинга организации питания и питьевого режима обучающихся, проведенного сотрудниками ГКУ Дирекции ДОГМ, во исполнение Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью усиления контроля за организацией питания и обеспечению питьевого режима, обеспечения охраны здоровья обучающихся, предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с организацией питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить контроль за организацией питания и обеспечением питьевого режима обучающихся ГБОУ Школа-интернат № 17.

2. Персональную ответственность за организацию питания и обеспечением питьевого режима обучающихся возложить на специалиста по организации питания Прошкину А.К.

3. Заместителю директора Мироненко В.К.:

3.1. Усилить контроль за надлежащим исполнением специалистом по организации питания Прошкиной А.К. должностных обязанностей, возложенных на нее Трудовым договором.

3.2. Взять под личный контроль работу Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся ГБОУ Школа-интернат № 17 (далее - Общественная комиссия).

3.3. Разработать План работы Общественной комиссии по ежедневному контролю организации питания и обеспечением питьевого режима обучающихся.

Обеспечить неукоснительное выполнение Плана работы Общественной комиссии.

3.4. Проводить внеплановые проверки состояния производственных помещений пищеблока на предмет соблюдения санитарных норм и правил при организации питания и питьевого режима обучающихся и правильного ведения документации.

3.5. В целях повышения квалификации пройти обучение в ноябре 2018 г. на курсах повышения квалификации в ГАОУ ДО МЦРКПО по программе «Эффективный заказчик».

3.6. Строго контролировать ведение претензионной работы с Исполнителем Контракта. По каждому нарушению условий Контракта незамедлительно составлять претензионный акт.

3.7. Предложения по улучшению организации питания и питьевого режима вносить на рассмотрение Управляющего совета школы.

3.8. Требовать от ООО «Школьник-ЮЗ» незамедлительного отстранения от работы на пищеблоке сотрудников, допустивших нарушения рецептуры и технологии приготовления блюд.

4. Специалисту по организации питания Прошкиной А.К.:

4.1. В целях повышения квалификации пройти обучение на курсах повышения квалификации в ГАОУ ДО МЦРКПО по программе «Организация питания в образовательном учреждении». Скан записи на курсы представить до 15 ноября 2018 г.

4.2. Усилить контроль за санитарным состоянием и содержанием производственных помещений пищеблока, столовой посуды, инвентаря, оборудования производственных помещений в соответствии с требованиями пункта 4 «Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре» СанПиН 2.4.5.2409-09.

4.3. Строго следить за полнотой и качеством поставляемых продуктов. При недовозе или некачественных продуктах требовать немедленного устранения выявленных недостатков, оформляя претензионный акт согласно приложению 3 Технического задания Контракта.

4.4. Взять под жесткий контроль соблюдение рецептуры и технологии приготовления блюд в соответствии с Технологическими картами и требованиями пункта 8 «Требования к условиям и технологии приготовления кулинарной продукции» СанПиН 2.4.5.2409-08. При выявлении нарушений немедленно составлять претензионный акт и направлять его Исполнителю Контракта.

4.5. Усилить ежедневный контроль за отбором суточных проб в соответствии с Приложением 11 «Рекомендации по отбору суточной пробы» СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.6. При осуществлении контроля за соблюдением питьевого режима строго руководствоваться требованиями пункта 10 «Требования к организации питьевого режима» СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.7. Проводить еженедельно мониторинг Прейскуранта буфетной продукции. Строго руководствоваться приложением 7 «Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.8. Усилить контроль за правильным ведением бракеражного журнала в соответствии с пунктом 9 «Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий» СанПиН 2.3.6.1079-01.

4. Классным руководителям:

4.1. Повысить персональную ответственность за своевременное и точное предоставление информации специалисту по организации питания о посещаемости обучающимися своего класса.

4.2. Ежедневно не позднее 10.00 часов текущего дня предоставлять специалисту по организации питания информацию об отсутствующих детях и сроках их отсутствия на электронную почту: akproshkina@mail.ru или по СМС на телефон: **8(926)372-75-11**.

4.3. Регулярно проводить разъяснительную работу с родителями (законными представителями) о важности заблаговременного (не менее чем за 3 дня) информирования о предстоящих планах и медицинских мероприятиях, которые могут привести к отсутствию обучающихся в школе.

4.4. Проводить работу среди обучающихся и родителей (законных представителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

4. Специалисту по комплексной безопасности и охране труда Кулешовой Е.Е.:

4.1. Усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, наличием оформленных в установленном порядке медицинских книжек в соответствии с требованиями пункта 13 «Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания образовательного учреждения, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке» СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.2. Не допускать к работе на пищеблоке сотрудников ООО «Школьник-ЮЗ» не прошедших в установленном порядке медицинские осмотры и с неоформленными медицинскими книжками.

5. Заведующему хозяйством Царик О.Э.:

5.1. Усилить контроль за санитарным состоянием мусоросборников (очистка, дезинфекция), централизованным вывозом отходов контейнеров с отходами Исполнителя при заполнении их не более чем на 2/3 объема в соответствии с требованиями пункта 2 «Организации общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям» » СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.2. Регулярно организовывать мероприятия по дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений пищеблока.

6. Дежурным администраторам:

6.1. Усилить контроль за организацией питания и питьевого режима в ходе каждого приема пищи. Оперативно реагировать на замечания обучающихся, родителей (законных представителей) на полноту рационов питания и качество пищи, санитарное состояние обеденного зала и работу обслуживающего персонала Исполнителя.

6.2. Немедленно информировать директора школы о всех замечаниях, полученных во время дежурства по организации и качеству питания и питьевого режима.

7. Системному администратору Шевченко И.В. своевременно размещать информационные материалы об организации питания и питьевого режима на официальном сайте школы в разделе «Организация питания».

8. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Т.В. Игнатенко