

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей  
№ 1» города Шадринска  
ПРИКАЗ

«17» марта 2021 г.

№ 66

О соблюдении санитарных норм при  
приготовлении пищи в столовой Лицея

В соответствии с письмом Департамента образования и науки Курганской области от 15.03.2021 года №08-01228/21 «О соблюдении санитарных норм», выявленными Управлением Роспотребнадзора фактами нарушений технологии приготовления блюд и с целью предупреждения возникновения и распространения инфекции среди населения Курганской области и для обеспечения неукоснительного выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с требованиями СП 3.1.7.2615-10 «профилактика иерсиниоза», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-противоэпидемические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обратиться к Мануйлову А.С., директору ГорПО «Урал», организации, которая по договору обеспечивает питание учащихся Лицея с требованием соблюдения санитарных норм при приготовлении пищи.
2. Бульчевой Е.В., зав.столовой Лицея, работнику ГорПО «Урал», настоятельно рекомендовать:
  - 2.1. исключить приготовление блюд без термической обработки из овощей урожая прошлого года;
  - 2.2. обеспечить тщательную обработку овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в том числе, citrusовых; обеспечить проведение дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего здания Лицея в плановом режиме.
  - 2.3. усилить контроль за условиями доставки и условиями хранения продукции для организованного детского питания у поставщика;
  - 2.4. не допускать совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая;
  - 2.5. обеспечить соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках;

- 2.6. обеспечить ежедневную обработку моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции;
- 2.7. обеспечить соблюдение правил обработки столовой посуды и кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;
- 2.8. обеспечить соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд: в овощехранилищах, организовав лабораторные исследования обсемененности иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования (проводить каждые 2-3 недели после закладки овощей нового урожая и перед доставкой на хранение ранней овощной продукции)
3. Старцевой Н.И., зам.директора по АХР, обеспечить ежедневный контроль за хранением продуктов на пищеблоке.
4. Довести приказ до сведения ответственных лиц.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Черданцеву И.Р., зам.директора по ВР, ответственную за питание, в срок до 01.07.2021 года.

Директор МБОУ «Лицей № 1»  
С приказом ознакомлены:

дата ознакомления

Черданцева И.Р.		
Старцева Н.И.		
Бульчева Е.В.		



О.Г. Степанова