

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» пос. Рудный
Кавалеровского муниципального округа Приморского края**

27 мая 2025 год

№ 33-а

П Р И К А З

**О назначении ответственных за организацию контроля за качеством и
безопасностью пищевых продуктов в период проведения ЛОК 2025**

На основании письма Управления образования администрации Кавалеровского муниципального округа Приморского края за № 09/989 от 23.05.2025г. В целях обеспечения эффективного отдыха и оздоровления детей, профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений, во исполнение СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», руководствуясь ст. 51 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Мигулиной О.И., завхозу школы, перед открытием смены организовать проведение генеральной уборки всех помещений оздоровительной организации с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
2. Чуриковой С.Г., начальнику лагеря с дневным пребыванием детей, составить график проветривания и влажной уборки во время прохождения летней оздоровительной кампании.
3. Карауловой Н.С., уборщику служебных помещений, проводить ежедневную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств (текущая дезинфекция) и сквозное проветривание согласно графику.
4. Работникам кухни, Тюфтяковой К.А., повару, кухонному работнику, Петраковой В.А., буфетчице, работать с готовой продукцией в средствах индивидуальной защиты (перчатках).
5. Мигулиной О.И., завхозу школы, усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов.
6. Мигулиной О.И., завхозу школы, в санузлах для детей и сотрудников обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги.
7. Работникам кухни обеспечить питание детей по графику работы лагеря.
8. Мигулиной О.И., шеф-повару, взять под контроль соблюдение санитарных норм и правил при хранении, перевозке и реализации пищевых продуктов.

9. Мигулиной О.И., шеф-повару, контролировать транспортирование пищевых продуктов осуществлять с соблюдением следующих требований:
- 9.1. Перевозку продуктов осуществлять автотранспортом, кузов автотранспорта изнутри должен быть выполнен материалами, легко поддающимися санитарной обработке и оборудован стеллажами.
- 9.2. Транспортирование скоропортящихся продуктов производить в закрытой маркированной таре. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозить охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.
- 9.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- 9.4. Транспортные средства для перевозки продуктов должны содержаться в чистоте, не допускается их использование для перевозки людей и других товаров.
- 9.5. Санитарная обработка транспорта для перевозки продуктов проводится ежедневно водителем машины, дезинфекция - 1 раз в 10 дней.
- 9.6 Прием продуктов осуществлять при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Перечень действующих документов, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания прилагается (Приложение № 1).
10. Мигулиной О.И., шеф-повару, Тюфтяковой К.А., повару, контролировать качество поступающей продукции, регулярно вести журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.
11. Мигулиной О.И., шеф-повару, Тюфтяковой К.А., повару, не допускать хранение скоропортящихся продуктов без холода. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.
12. Мигулиной О.И., завхозу школы, обеспечить бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования на пищеблоке.
13. Мигулиной О.И., шеф-повару, Тюфтяковой К.А., повару, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда:
- - Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
 - - Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
 - - Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- - Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- - Непотрошенная птица.
- - Мясо диких животных.
- - Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- - Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- - Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- - Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- - Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- - Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- - Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- - Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- - Простокваша - "самоквас".
- - Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- - Квас.
- - Соки концентрированные диффузионные.
- - Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- - Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- - Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- - Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- - Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- - Острые соусы, кетчупы, майонез.
- - Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- - Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- - Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- - Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- - Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- - Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- - Жевательная резинка.
- - Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- - Карамель, в том числе леденцовая.
- - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- - Окрошки и холодные супы.
- - Яичница-глазунья.
- - Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

- - Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 - - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 - - Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 - - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
 - - Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
 - - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
14. Мигулиной О.И., шеф-повару, Тюфтяковой К.А., повару, организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма.
15. Мигулиной О.И., шеф-повару, обеспечить контроль за технологией приготовления блюд.
16. Бракеражной комиссии: Чуриковой С.Г., Башинской И.В., Мигулиной О.И. проводить бракераж готовых блюд, регулярно вести журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
17. Тюфтяковой К.А., повару, обеспечить нахождения на мармите или горячей плите готовых первых и вторых блюд не более 2 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор МБОУ СОШ пос. Рудный

С приказом ознакомлены

«__»____ 2025г.

«__»____ 2025г.

«__»____ 2025г.

«__»____ 2025г.



А.А. Пахомова

С.Г. Чурикова
О.И. Мигулина
К.А. Тюфтякова
В.А. Петракова