

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҒЫ
БАЙМАК РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН
ХАКИМЮГЕПЕН
МӘҒАРИФ БҮЛЕГЕ
М. Горький урамы. 26 Баймак каланы
453631. тел./ факс 3-14-85, 3-13-51
bgroo@mail.ru



ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
БАЙМАКСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
М. Горького ул., д. 26, г. Баймак,
Республика Башкортостан, 453631,
тел./ факс 3-14-85, 3-13-51
bgroo@mail.ru

р/с 40 204 810 200 000 00 1066 ИНН 025 400 9720 ОГРН 1060254000388

БОЙОРОК
« 15 » октябрь 2018 й.

№ 339/к

ПРИКАЗ
« 15 » октябрь 2018 г.

Об усилении контроля по организации питания

Руководствуясь СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.3.2.1078 – 0 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Положением отдела образования, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предупреждения возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных учреждений:
 - 1.1. Осуществлять строгий постоянный контроль за перевозкой хранением и реализацией продуктов питания в соответствии с санитарными правилами. Продукты питания принимать только при наличие сертификата соответствия, качественных удостоверений и накладных (с мокрой печать поставщика), подтверждающих их качество и безопасность, информации об изготовителе, дате выработки и сроке хранения. Все пищевые продукты должны соответствовать требованиям технических регламентов государственных стандартов, нормативной и технической документации. Должна быть обеспечена целостность упаковки, наличие четкой маркировки.
 - 1.2. Не допускать фактов необоснованной замены продуктов питания на продукты с другими качественными характеристиками, более дорогостоящими.
 - 1.3. В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений соблюдать технологию приготовления блюд, условия хранения.
 - 1.4. Соблюдать правила: мыть посуду и личную гигиену.
2. Обеспечить целевое использование выделенных средств.

2.1. Составлять ежедневно меню с учетом соблюдения нормы питания, использования в рационе мясных, молочных продуктов, продуктов обогащенных витаминами и микроэлементами.

2.2. Ежедневно проводить бракераж готовой пищи. Отбирать суточную пробу готовой пищи.

3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на технолога по питанию МБУ ХЭГ отдела образования Г.Г. Камаретдинову.

Начальник



И.А. Зайнуллин