

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 42»
(МБОУ «ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 42»)

423827, Республика Татарстан, город Набережные
Челны, ул. Аделя Кутуя, зд. 9

Телефон 8(8552) 91-01-42 Факс 91 01 42, E-mail: Proflicey42_chelny@mail.ru, https://edu.tatar.ru/n_chelny/sch42.htm
ОКПО 69834374, ОГРН 1241600027570, ИНН/КПП 1650435280/165001001



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ЯР ЧАЛЛЫ ШӘӨРӘ
МУНИЦИПАЛЬ БЕРӘМЛӘГЕ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

МӘҒАРИФ ИДАРӘСЕ

МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
«42 НЧЕ ПРОФИЛЬЛЕ ЛИЦЕЙ»
(«ПРОФИЛЬЛЕ ЛИЦЕЙ №42» МБГББУ)

423827, Татарстан Республикасы,
Яр Чаллы шәһәре, Гадел Кутуй урамы, 9 нчы бина

П Р И К А З

« 01 » 09 2025г.

№ 325

Об усилении контроля за качеством питания в столовой образовательного учреждения

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых, на пищеблоках дошкольных образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, а также в исполнение письма-предостережения от Управления Роспотребнадзора по РТ от 28.12.18г.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Членам бракеражной комиссии усилить контроль за качеством приготовляемых блюд, своевременной подачей заявок по количеству питающихся и организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию учащихся.

Ответственные - Камалетдинова З.М., Мингалимова Л.Р., Худайбердина Р.А., Султанова И.Р.

2. Медицинским работникам Худайбердиной Р.А., Султановой И.Р. постоянно следить за соблюдением санитарных правил и норм на пищеблоке, подсобных помещениях, обеденном зале столовой. Ежедневно участвовать в комиссии по снятию бракеража готовых блюд. Следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока, дежурных по столовой (учащихся). Проводить профилактические беседы по предупреждению пищевых отравлений. Контролировать своевременность прохождения медицинских осмотров зав. производством и работников пищеблока в соответствии с требованиями к должности.

3. Заведующим производством школьной столовой Камалетдиновой З.М. необходимо усилить контроль за:

- своевременной подачей заявок в ООО «Школьное питание» о количестве питающихся;
- соблюдением санитарных правил и норм при приготовлении блюд и разделке продуктов (следить за чистотой и порядком на рабочем месте, своевременностью приготовления и пользования физрастворами для обработки рук, столов, посуды и пр.);
- качеством и количеством приготовляемых блюд;
- соблюдением условий и сроков хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов;
- правильным хранением суточных проб;

- ежедневным выставлением контрольных блюд;
- наличием в столовой утвержденного ежедневного меню;
- соблюдением маркировки посуды и инвентаря;
- обеспечением работников столовой спецодеждой;
- наличием в моечных отделениях столовой вывешенных инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств;
- ежедневным ведением и заполнением необходимой производственной документации.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

В.Н. Матюшин

Ознакомлены:

Камалетдинова З.М.

Мингалимова Л.Р.

Худайбердина Р.А.

Султанова И.Р.

