МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЧР
КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»

П Р И К А З

01.09.2023 № 142 г. Черкесск

О мерах по обеспечению выполнения
санитарных правил в колледже

Согласно плану работы колледжа на 2023-2024 учебный год и проведению санитарных правил установлено: колледж на начало учебного года был подготовлен полностью. Проведен ремонт всех помещений, укреплена материально-техническая база учебного корпуса, пищеблока, спортзала и актового зала.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ешеровой М.Ф., зав. производством, Ловчиковой Н.Т., руководителю ССТВ, мастерам п/об пользоваться в своей работе санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативными документами, разработанными в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г., Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г.№32, и Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г.Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным врачом РФ А.Ю.Поповой.

1.1. Иметь в столовой достаточное количество столовой посуды и приборов в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции посуды, изготовленной из нержавеющей стали.

1.2. Подсобные помещения, производственные цеха, обеденный зал содержать в чистоте и порядке, еженедельно в пятницу проводить генеральную уборку.

1.3. Для хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи использовать разные и специально промаркированные оборудование, инвентарь, кухонную посуду.

1.4. Мастерам п/о, работающим в столовой с обучающимися, провести дополнительную разъяснительную работу о значении и соблюдении санитарных правил в пищеблоке.

1.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранить в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

1.6. В моечном помещении вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов, применяемых моющих средств, температурного режима.

1.7. Обеспечить своевременное прохождение медицинского осмотра работников и обучающихся колледжа

1.8. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием разрабатывать рацион питания в течение суток с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности. Меню составлять на период не менее двух недель.

2. Каппушевой А.А., фельдшеру, своевременно для обработки производственных предметов, рук разводить дезинфицирующие средства согласно инструкции по их применению.

2.2. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников общественного питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, тела.

3. Классным руководителям осуществлять контроль за мытьем рук обучающихся перед приемом пищи и их поведением за столом во время приема пищи.

4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на руководителя ССТВ ЛовчиковуН.Т.

Директор колледжа Китаов В.А.