

Калчик



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"КАЛЬЧИКСКАЯ ШКОЛА ВОЛОДАРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА"  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

287040, ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, М.О. ВОЛОДАРСКИЙ, С. КАЛЬЧИК, УЛ. СОВЕТСКАЯ, Д. 50,  
ОГРН: 1229300124426. ИНН 9305005521, КПП 931001001  
E-mail: [school.kalchik@yandex.ru](mailto:school.kalchik@yandex.ru), сайт <https://sh-kalchikskaya-r897.gosweb.gosuslugi.ru>

ПРИКАЗ

от 26.08.2024 г.

№ 37/1

с.Кальчик

**Об утверждении Плана мероприятий  
по профилактике возникновения групповых  
заболеваний острыми кишечными инфекциями  
и пищевых отравлений  
в ГБОУ «КАЛЬЧИКСКАЯ ШКОЛА ВОЛОДАРСКОГО М.О.»**

На основании Законов Донецкой Народной Республики «Об образовании» (п.16. ст.25, ст.34, ст.38), «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения» и других законодательных актов не противоречащим действующему законодательству (ст.18), с целью своевременной и эффективной профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, обеспечения укрепления сохранения здоровья детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План мероприятий по профилактике возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями и пищевых отравлений в ГБОУ «КАЛЬЧИКСКАЯ ШКОЛА ВОЛОДАРСКОГО М.О.»
2. Вести в действие План мероприятий по профилактике возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями и пищевых отравлений с момента его подписания.
3. Ответственному лицу за работу сайта Серкутан Н.О. разместить данный План на сайте школы.
4. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора

С приказом ознакомлены



И.В.Тельных

Серкутан Н.О



13	Организовать работу комиссии по качеству питания. Проводить проверки по соблюдению законодательства, проводить завес контрольных блюд, закладки продуктов питания. Заслушивать результаты, с принятием конкретных решений и мер административного воздействия к нарушителям	в течение года	Члены бракеражной комиссии
14	Обеспечить наличие технологических карт, их соответствие с меню, нормам раскладки. Утвердить карты приказом	сентябрь	Повар
15	Принимать срочные меры по своевременной поставке качественных продуктов питания, в соответствии заключенных контрактов с поставщиками	постоянно	Кладовщик
16	Установить строгий контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров сотрудниками, оформлением санитарных книжек с записью о допуске к работе	ежегодно	Директор
17	Проводить проверки пищеблоков по выполнению санитарных норм и правил	в течение года	Члены бракеражной комиссии
18	Директору школы взять под личный контроль работу пищеблока с обязательным утренним обходом с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока	постоянно	Директор
19	Обеспечить ведение журнала аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов на пищеблоке, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей	постоянно	Завхоз
20	Руководствоваться в работе Методическими рекомендациями по организации безопасного питания детей, санитарным законодательством, СанПиН 2.4.1.2660-10	постоянно	Работники столовой