

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 г.Анива имени старшего
лейтенанта Дениса Юрьевича Плотникова».**
694030 г. Анива, ул. Ленина, 16, тел/факс. 8(42-441) 4-26-40
aniva_sosh1@mail.ru

ПРИКАЗ

От 19.08.24 № 474-02

**О производственном контроле в МАОУ СОШ № 1 г. Анива им. Д.Ю.
Плотникова на 2024-2025 учебный год.**

Руководствуясь законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом надзоре» № 52-ФЗ и в целях реализации Санитарных правил «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», согласно программе производственного контроля учреждений, основанный на принципах ХАССП

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за проведение мероприятий по осуществлению производственного контроля:

1.1. Заведующую производством **Т.В.Кондратюк**

1.1.1. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.

1.1.2. Контроль за соблюдением объема порций.

1.1.3. Контроль за обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.2. Заведующего хозяйственной частью **А.В. Гармаев**

1.2.1. Наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, контроль за проведением дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Контроль за вывозом твердых бытовых отходов. Соблюдение правил приготовления, хранения и применения дезинфицирующих средств.

1.2.2. Ведение учетной документации – карт регистрации: учета аварийных ситуаций; учета расхода дезинфицирующих средств.

1.2.3. Контроль за санитарным состоянием и содержанием МАОУ СОШ № 1.

1.2.4. Контроль за санитарным состоянием прилегающей территории.

1.2.5. Контроль за организацией питьевого режима детей.

1.3. Медицинского работника **Хоменко И. В.**

1.3.1. Контроль за качеством готовых блюд.

1.3.2. Контроль за отбором суточной пробы.

1.3.3. Контроль за мытьем в столовой кухонной посуды.

1.3.4. Ежедневные осмотры кожных покровов персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.

1.3.5. Ведение учетной документации – карт регистрации:

- бракеража готовой продукции;

- осмотра кожных покровов персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

 А.Н. Иванов

С приказом ознакомлен(а):