

Муниципальное казенное учреждение
«Хоринское управление образования»

Приказ № 14

22.01.2019 г.

*О недопустимости нарушения
обязательных требований*

На основании письма Управления Роспотребнадзора по РБ № 03-00-03/09-6914-2018 от 20.11.2018 года, предостережения Управления Роспотребнадзора по РБ о недопустимости нарушения обязательных требований № 21 от 28.12.2018 года и Приказа МКУ «Хоринское управление образования» № 171 от 01.10.2018 года «об организации горячего питания на 2018- 2019 учебный год» приказываю:

1. Руководителям образовательных учреждений обеспечить:
 - 1.1. Выполнение требований СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях»;
 - 1.2. 100% охват школьников горячим питанием с привлечением родительской оплаты;
 - 1.3. Охват школьников двухразовым горячим питанием;
 - 1.4. Соответствие обязательным требованиям меню школьных столовых: соблюдение требований по массе порций блюд с учетом возраста обучающихся и энергетической ценности; ежедневное использование мяса, молока, сливочного и растительного масла, хлеба ржаного и пшеничного, яиц; 2-3 кратное включение в недельный рацион рыбы, сыров, творога и кисломолочных продуктов; не допускать повторяемость и однообразность блюд, использование замороженного мяса птицы, говядины, свинины, субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев, пищевой продукции запрещенной в питании детей (продукт сметанный, спреды сливочно – растительные и растительно – сливочные, молокосодержащие продукты на основе растительных жиров, консервированные овощи с уксусом);
 - 1.5. Наличие маркировочных ярлыков и сопроводительных документов, подтверждающих прослеживаемость качества и безопасности пищевой продукции, поступающей в столовые образовательных организаций; соблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах;
 - 1.6. Исправное состояние и достаточное количество холодильного и технологического оборудования – пароконвектоматов, электроприводов для готовой продукции, мармитов для готовых блюд, холодильных витрин, производственных столов; соответствие пищеблоков по набору и площадям помещений;
 - 1.7. Исключение рисков поставки в образовательные организации некачественных и небезопасных пищевых продуктов.
2. Персональная ответственность за исполнением данного приказа возлагается на руководителей образовательных организаций.
3. Контроль за исполнением возложить на Цыбжитову В.О., специалиста РУО.

Начальник МКУ «Хоринское
управление образования»



Д.Д. Батуева