ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: denisovka.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕНИСОВСКАЯ ШКОЛА» СИМФЕРОПОЛЬСКОГО
РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Действителен с: с 27.02.2023, 13:28
Действителен до: до 22.05.2024, 13:28
Ключ подписи: 6899BD93CEC8D798ID8A1A894E8278C5

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Денисовская школа»
Симферопольского района Республики Крым
ОКПО 00833786, ОГРН 1159102031307, ИНН 9109010405/КПП 910901001
ул. Школьная,14, с. Денисовка, Симферопольский район, Республика Крым, 297534,
тел. (0652) 34-52-19, e-mail: school_simferopolsiy-rayon5@crimeaedu.ru
(МБОУ «Денисовская школа»)

ПРИКАЗ

30.12.2022г. № 488-о

с. Денисовка

О назначении ответственных лиц за отбор суточных проб в школе

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей в соответствии с требованиями СанПиН №2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) с изменениями и дополнениями, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020г. №15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» с изменениями и дополнениями, обеспечения социальных гарантий обучающихся, осуществления контроля за организацией питания, отбором и хранением суточных проб
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру Абибуллаеву Г. С.
2. Суточную пробу отбирать в следующем объёме: порциональные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 грамм, порционные вторые блюда (биточки, котлеты, колбаски, бутерброды и т.д.) – оставлять поштучно целиком (в объёме одной порции).
3. Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрытыми крышками. Все блюда помещать в отдельную посуду и хранить не менее 48 часов при температуре +2 - +6 ºС. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приёма пищи и датой отбора.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор А.А. Иванушкина