

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 94» г. ПЕРМИ

ПРИКАЗ

10.10.2016

№ СЭД-01-01-192

О внесении изменений в
«Положение об организации
питания обучающихся в МАОУ
«СОШ № 94» г. Перми»

На основании приказа заместителя главы администрации г. Перми – начальника департамента образования Гаджиевой Л.А. № СЭД-08-01-09-1200 от 26.09.2016 г. «О внесении изменений в Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, утвержденное приказом начальника департамента образования администрации г. Перми» от 18.08.2014 № СЭД- 08-01-09-738,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 94» г. Перми от 25.12.2015 года № СЭД-01-01-291 следующие изменения:

1.1. абзац 8 пункта 2.1.:

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 19 декабря 2013 г. «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»

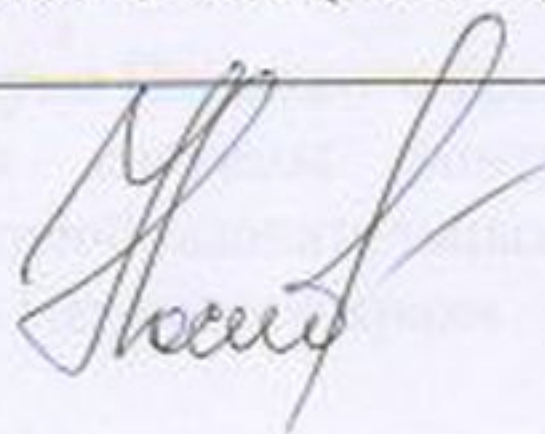
изложить в следующей редакции:

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 06 июня 2015 г. «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края».

2. Внести изменения в приложение 2 «Примерная программа производственного контроля организации питания» к Положению:

<p>7.2. Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд – 1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 2 раза в год; • питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2]) 	<p>Поставщик/ школа</p>
<p>изложить в следующей редакции:</p>	
<p>7.2. Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) – 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; • исследования 10 смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие гельминтов – 1 раз в год; <p>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])</p>	<p>Поставщик/ школа</p>

Директор МАОУ «СОШ № 94» г. Перми



И.Н.Носкова