



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЕТРОВСКАЯ ШКОЛА»
АДМИНИСТРАЦИИ СТАРОБЕШЕВСКОГО РАЙОНА
(МБОУ «ПЕТРОВСКАЯ ШКОЛА»)

ПРИКАЗ

01.09.2023

Петровское

№ 192

О запрете использования неразрешённых продуктов питания в МБОУ «Петровская школа»

На основании части 2 статьи 86 Конституции Донецкой Народной Республики органы местного самоуправления обеспечивают питание детей в дошкольных и общеобразовательных учреждениях в соответствии с научно обоснованными физиологическими нормами питания, утвержденными Постановлением Кабинета Министров Украины от 22.11.2004 г. № 1591 «Об утверждении норм питания в учебных и оздоровительных учреждениях» (приложение 1 «Нормы питания в дошкольных образовательных учреждениях (кроме санаторных) для детей старше одного года»; приложение 4 «Нормы питания в детских домах, общеобразовательных школах-интернатах, интернатах в составе общеобразовательных учебных учреждений, профессионально-технических учебных учреждений»; приложение 7 «Нормы питания в общеобразовательных учебных учреждениях для одноразового питания учеников»). Согласно «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, «Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Поварам школьной столовой Кенаковой В.В., Палиенко Н.М. ответственно за организацию питания Клапша С.А. - обеспечить неукоснительное соблюдение нормативно-правовых документов по организации питания в учебных заведениях.
2. Повару школьной столовой Кенаковой В.В., кладовщику Зраевой Н.А. не заказывать, не принимать, и не использовать неразрешённые продукты, которые содержат синтетические красители, ароматизаторы, консерванты (перечень прилагается)
 - 2.1. Проводить термическую обработку продуктов питания и придерживаться условий и сроков их хранения.
 - 2.2. При организации питания соблюдать Порядок организации питания в учебных и оздоровительных учреждениях, утверждённый специальным приказом Министерства охраны здоровья и Министерства образования и науки от 01.06.2006 №242/329
3. Школьной медсестре, классным руководителям усилить противоэпидемические мероприятия по предупреждению вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений и запретить обучающимся приносить в школу продукты, которые не подлежат термической обработке.
4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И. о. директора школы



Л.И. Омельченко

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбежные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
7. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. 9
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.