



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АМС ИРАФСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ**

Юрид. адрес: 363500, РСО-Алания, Ирафский район
с. Чикола, ул. А. Макоева, 18
Факт. адрес: 363500, РСО-Алания, Ирафский район
с. Чикола, ул. Дедегкаева, 115

тел: Начальника Управления образования:
(86734) 3-15-05
E - mail: iraf_ruo@iraf.alania.gov.ru
E - mail: iraf_ruo@mail.ru

«20» 01 2025г.

Исх.: № 32

Руководителям
общеобразовательных учреждений
Ирафского муниципального района
(на электронные адреса)

Уважаемые руководители!

Управление образования АМС Ирафского муниципального района информирует о том, что по информации Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Северная Осетия-Алания в целях обеспечения готовности общеобразовательных организаций к организации горячего питания необходимо выполнять следующие рекомендации:

-во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств;

-реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям;

-прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырьё в общеобразовательных организациях не принимаются;

-перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование)

продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования);

-медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников пищеблока, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами;

-соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевой продукции, установленных в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке;


-на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

-помещения для приготовления и приёма пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарём в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции;

-технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим;

-для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания.

Начальник
Управления образования
АМС Ирафского муниципального района

 З.В.Кабалов

Исп.: Гулуев Р.К.
Тел.: 89188332983

