

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. КУЛИКОВКА
ВОЛЬСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

ПРИКАЗ № 345

От «21» ноября 2022г.

**«Об усилении контроля организации
и качества питания в МОУ ВМР «ООШ с. Куликовка»**

На основании 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 молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в связи с распоряжением Губернатора Саратовской области Бусаргина Р.В.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить с 21.11.2022 по 30.12.2022 в МОУ ВМР «ООШ с. Куликовка» контроль организации и качества питания.
2. Ответственному за питание Дудровой Л.В.:
 - привести в соответствие нормативно-правовую базу, регламентирующую порядок организации школьного питания обучающихся общеобразовательной организации с соблюдением положений постановления главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 года № 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 молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - иметь в наличии документацию по организации горячего питания: приказы об организации питания, о назначении ответственных за организацию горячего питания в общеобразовательных организациях, о создании и организации работы бракеражной комиссии, графики питания;
 - обеспечить качественную работу бракеражных комиссий, с включением в нее состав школьного медицинского работника (Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05 ноября 2013 года № 822н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи

несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в общеобразовательных организациях»);

- иметь в столовой стенд или уголок потребителя с учетом размещения ежедневного разновозрастного меню с калькуляцией стоимости, графика питания;
- разместить на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню, а также на стенде в холле общеобразовательных организаций;
- организовать информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания (конкурсы, викторины);
- проводить мероприятия для педагогов и обучающихся по актуальным вопросам организации здорового питания, здоровье-сбережения;
- ввести в практику проведения административных совещаний по обсуждению отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством школьного питания с участием групп общественного контроля;
- разработать план мероприятий по работе с обучающимися и их родителями, направленный на пропаганду здорового питания, формирование у обучающихся основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни и увеличение охвата горячим питанием до максимальных показателей;

2. Медработнику Сухановой О.В.:

- осматривать ежедневно работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в гигиеническом журнале;
- измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;
- не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура,

3. Заместителю руководителя по АХЧ Тимониной И.Ю.,:

- ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок и перчаток;
- обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- разместить на информационных стендах памятки по профилактике инфекционных заболеваний;

4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;

- использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции;
- проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов.

5. Уборщину помещений пищеблока:

- проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

Директор



Директор
Колкова Л.Г.

С приказом ознакомлены:

	<i>Л</i>	<i>Бурова ЛР</i>
	<i>Мухом</i>	<i>Тимошина ИЮ</i>