

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

от 31 августа 2021 г.

с. Ромашкино

№ 225

О контроле за организацией
питания и питьевого режима в школе

В соответствии со статьей 37 Федерального законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45, Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 30.06.2020 № 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)», Постановлением Совета министров Республики Крым от 15.03.2021 г. № 146 «О внесении изменений в постановление Совета Министров Республики Крым от 09 июня 2017 г. № 304», постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 30.04.2021г. № 159 «О внесении изменений в постановление администрации Сакского района Республики Крым от 11.01.2016 г «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Сакского района», руководствуясь Уставом школы и с целью контроля за обеспечением прав детей и подростков на получение качественного и безопасного питания и соблюдения питьевого режима в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Медицинской сестре Лопотовой Л.С.
 - 1.1. Организовать действенный контроль за организацией питания в учебном заведении.
 - 1.2. Обеспечить неукоснительное соблюдение требований санитарного законодательства, в том числе:

- наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися;
- двухнедельного примерного меню, которое согласовано с территориальными органами Роспотребнадзора Российской Федерации;
- технологии приготовления блюд;
- наличия сопроводительных документов на продукты питания и продовольственное сырье, подтверждающих их качество и безопасность;
- обеспечения условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
- наличия личных медицинских книжек, в том числе прохождение в полном объеме обязательных профилактических осмотров и санитарного минимума персоналом учебных заведений;
- проверять соблюдение питьевого режима в школе во избежание заболеваний по причине некачественной воды;
- регулярно предоставлять информацию на расширенных совещаниях при директоре, педсоветах об организации питания и питьевого режима;
- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
- мытье посуды ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо организацию питания детей и питьевого режима с использованием одноразовой посуды;
- обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2. Заместителю директора школы по АХЧ Слободянюку Н.Н.:

- ### 2.1. Проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения регулярного вывоза мусора пищевых и бытовых отходов.

3. Создать школьную бракеражную комиссию по приемке сырья и продукции и соблюдению санитарно- гигиенических требований при организации питания и питьевого режима в следующем составе:

Председатель комиссии- Степанова Т.А. - зам.директора по УВР

Члены комиссии: Маркина К.Ю. – повар
Лопотова Л.С.- медсестра школы

4. Комиссии по проверке приемке сырья и продукции и соблюдения санитарно- гигиенических требований при организации питания и питьевого режима

- ### 4.1. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания

4.2. Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов

4.3. С целью контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.4. В случае несоответствия гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, сопроводительным документам, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, своевременно производить оформление акта приёма-передачи продуктов питания, поставляемых поставщиками с указанием выявленных нарушений.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы

И.В. Токарева

С приказом ознакомлены



Д.С. Лопотова «31» августа 2021 г.

Т.А. Степанова «31» августа 2021 г.

Н.Н. Слободянюк «31» августа 2021 г.