

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»).**

П Р И К А З

02 сентября 2024 г.

с. Ромашкино

№ 251

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», 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 Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 23.08.2024г. № 518 «О внесении изменений в постановление администрации Сакского района Республики Крым от 11.01.2016 г №1 «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 МБОУ «Ромашкинская средняя школа».

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 прохождения в полном объеме обязательных профилактических осмотров и санитарного минимума персоналом школы;

- проверять соблюдение питьевого режима в школе во избежание заболеваний по причине некачественной воды;
- регулярно предоставлять информацию на 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

[Handwritten signature]

И.В. Токарева

[Handwritten signature]

Л.С. Лопотова «02» сентября 2024 г.

Т.А. Степанова «02» сентября 2024 г.

Н.Н. Слободянюк «02» сентября 2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 201223266649143978862082267291933668049671996216

Владелец Токарева Ирина Владимировна

Действителен с 03.09.2024 по 03.09.2025