

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Вольского муниципального района «Средняя общеобразовательная
школа № 2 р.п. Сенной Вольского района Саратовской области»**

Приказ

от 05.12.2022 г.

№ 510

**« Об организации питания и проведении профилактических
и дезинфекционных мероприятий на пищеблоке»**

На основании приказа управления образования и спорта Вольского муниципального района № 456 от 29.11.2022 г. «Об организации питания и проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий на пищеблоках образовательных организаций Вольского муниципального района»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственной за организацию горячего питания в школе Ивановой А.П.:
 - в 2022-2023 учебном году осуществлять проведение ежемесячного мониторинга по организации питания обучающихся с сохранением охвата горячим питанием обучающихся 93-94 %;
 - обеспечить организацию питания обучающихся льготной категории;
 - обеспечить проведение в течение учебного года йодопрофилактики и поливитаминизации обучающихся;
 - ежедневно осуществлять мониторинг по организации общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов (1-4 классы) (Приложение № 4);
 - назначить ответственной за организацию общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов Иванову А.П., ответственную за организацию горячего питания в школе;
 - создать и утвердить состав комиссии общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов (Приложение № 1);
 - составить и утвердить график посещения родителей пищеблока с целью осуществления контроля качества питания обучающихся начальных классов (Приложение № 2);
 - обеспечить ведение журнала общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов (Приложение № 3);
 - усилить родительский контроль за организацией бесплатного горячего питания в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20;
 - активизировать работу по пропаганде здорового образа жизни среди детей и подростков, в части правильного и здорового питания, а также взаимодействию с родительской общественностью;

- регулярно актуализировать информацию по вопросам организации питания на сайте школы (телефоны горячих линий школ, с указанием ФИО ответственного за организацию питания, утвержденные графики приема пищи, утвержденное меню, положение об организации питания обучающихся, утвержденное ежедневное меню по всем возрастным категориям, информация о работе бракеражной комиссии и др);

2. Заведующей хозяйством Григорьевой Е.В.:

- обеспечить усиленный контроль за качественным и количественным составом рациона питания, не допускать занижения объемов порций, необоснованную замену блюд;
- провести инструктажи и обеспечить выполнение санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2А3590-£0 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- произвести корректировку меню с учетом методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- обеспечить производственный контроль за качеством продуктов питания;
- не допускать поставки в образовательные организации пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества, с окончанным сроком годности, запрещенных для реализации, без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- не допускать реализацию готовых блюд после истечения допустимого срока;
- не допускать исключения отдельных видов продуктов из рациона питания обучающихся (воспитанников);
- обеспечить проведение йодопрофилактики и витаминизации обучающихся (воспитанников);
- в ежедневном режиме проводить утренние фильтры при входе в здание с обязательной термометрией;
- обеспечить усиление дезинфекционного режима, проведение ежедневной влажной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- обеспечить наличие мыла и антисептического средства в умывальниках;
- проводить регулярное обеззараживание воздуха и проветривание помещений;
- обеспечить соблюдения мер личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, не допускать к работе персонал с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
- обеспечить работу персонала пищеблоков в одноразовых масках, смена масок не реже 1 раза в 3 часа;
- для проведения дезинфекции применять дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях, по применению которых указаны

режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

- по окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание помещений пищеблока и влажная уборка с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал;

- не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью;

- для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов;

- мытье столовой посуды ручным способом производить в следующем порядке:

а) механическое удаление остатков пищи;

б) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

в) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;

г) ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

д) просушивание посуды в решетчатых полках, стеллажах;

- в случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводить заключительную дезинфекцию силами специализированных организаций.

3. Заведующей филиалом МОУ ВМР «СОШ № 2 р.п.Сенной» «ООШ с.Ключи» Кобзарь А.А.

- ежедневно проводить утренние фильтры при входе в здание с обязательной термометрией;

- обеспечить усиление дезинфекционного режима, проведение ежедневной влажной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- обеспечить наличие мыла и антисептического средства в умывальниках;

- проводить регулярное обеззараживание воздуха и проветривание помещений;

- обеспечить соблюдения мер личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, не допускать к работе персонал с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

- обеспечить соблюдения мер личной гигиены работников пищеблоков, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, не допускать к работе персонал с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

- для проведения дезинфекции применять дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в организациях общественного питания, в

инструкциях, по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

- по окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание помещений пищеблока и влажная уборка с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал;

- не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью;

- для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов;

- мытье столовой посуды ручным способом производить в следующем порядке:

а). механическое удаление остатков пищи;

б). мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

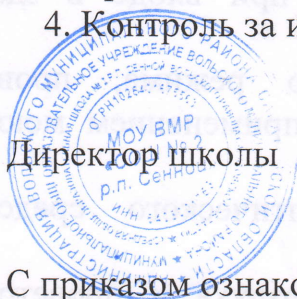
в). мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;

г). ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

д). просушивание посуды в решетчатых полках, стеллажах;

- в случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводить заключительную дезинфекцию силами специализированных организаций.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор школы

О.В.Мурашова

С приказом ознакомлены

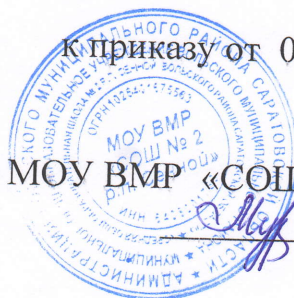
А.П.Иванова

А.А.Кобзарь

Е.В.Григорьева

Приложение №1
к приказу от 05.12.2022 г. № 511

«Утверждаю»
Директор МОУ ВМР «СОШ № 2 р.п.Сенной»
О.В.Мурашова



Состав

комиссии родительского контроля качества питания обучающимися
начальных классов МОУ ВМР «СОШ № 2 р.п.Сенной»

№ п/п	ФИО	Класс
1.	Александрова Анна Сергеевна	1 «А» класс
2.	Голубчук Ольга Шарифовна	1 «А» класс
3.	Малина Екатерина Владимировна	1 «Б» класс
4.	Герасимова Анастасия Сергеевна	1 «Б» класс
5.	Бунятова Мария Сергеевна	2 «А» класс
6.	Силантьева Мария Александровна	2 «А» класс
7.	Панфилова Алена Анатольевна	2 «Б» класс
8.	Литт Ирина Анатольевна	2 «Б» класс
9.	Корастелева Анна Юрьевна	3 «А» класс
10.	Питеева Екатерина Олеговна	3 «А» класс
11.	Резаева Елена Дмитриевна	3 «Б» класс
12.	Ахромеева Ксения Владимировна	3 «Б» класс
13.	Гагарина Елена Владимировна	4 «А» класс
14.	Федорова Ирина Николаевна	4 «А» класс
15.	Солодко Наталья Андреевна	4 «Б» класс
16.	Сладков Михаил Юрьевич	4 «Б» класс

Состав

комиссии родительского контроля качества питания обучающимися
начальных классов филиала МОУ ВМР «СОШ №2 р.п.Сенной» «ООШ
с.Ключи» на 2022-2023 учебный год

№ п/п	ФИО	Класс
1	Настина Мария Владимировна	2 класс
2	Корсакова Лаура Федоровна	2 класс
3	Абрамова Наталья Вячеславовна	3 класс
4	Ожеховская Анна Петровна	3 класс
5	Аникина Евгения Александровна	4 класс
6	Пимкова Ольга Александровна	4 класс

Директор МОУ ВМР



«Утверждаю»

«СОШ № 2 р.п. Сенной»

О.В.Мурашова

График

посещения родителей пищеблока с целью осуществления контроля качества питания обучающихся начальных классов на 2022-2023 учебный год

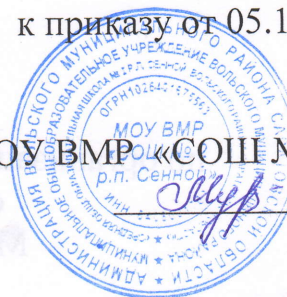
№ п/п	День недели	Класс	Время посещения
1.	Понедельник	1а, 1б	С 10.00 до 11.00
2.	Вторник	2а, 2б	
3.	Среда	3а, 3б	
4.	Четверг	4а, 4б	
5.	Пятница	3а, 3б	

График

посещения родителей филиала МОУ ВМР «СОШ № 2 р.п.Сенной» «ООШ с. Ключи» пищеблока с целью осуществления контроля качества питания обучающихся начальных классов на 2022-2023 учебный год

№ п/п	День недели	Класс	Время посещения
1.	Понедельник	2	С 10.00 до 11.00
2.	Вторник	3	
3.	Среда	4	
4.	Четверг	3	
5.	Пятница	4	

Приложение № 3
к приказу от 05.12.2022 г. № 511



«Утверждаю»
Директор МОУ ВМР «СОШ № 2 р.п. Сенной»
О.В.Мурашова

**Журнал родительского контроля качества питания
обучающихся начальных классов**

Дата проведения	ФИО состав родительского контроля	Прием пищи	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качество осуществления питания)	Подписи состава родительского контроля	Решение руководителя организации по результатам проверки. Отметка по устранению выявленных недостатков
1	2	3	4	5	6

Мониторинг
по организации родительского контроля качества питания
обучающихся начальных классов
МОУ ВМР «СОШ № 2 р.п. Сенной»

Дата	ФИО представителей родительской общественности	Прием пищи	Результат проверки с выявленными недостатками
1	2	3	4

Дата	ФИО представителей родительского контроля	Прием пищи	Результат проверки с выявленными недостатками (кратко)
1	2	3	4