

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 30
имени Медведева С. Р.
г. Волжского Волгоградской области»
(МОУ СШ № 30)

ПРИКАЗ

24.08.2020

№
№ 70/1

О соблюдении санитарного законодательства
к организации питания обучающихся
в МОУ СШ № 30

В целях обеспечения должного уровня организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении, в связи с введением в действие с 01.10.2008 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача по Волгоградской области «Об организации питания детей в образовательных учреждениях»

п р и к а з ы в а ю:

1. Обеспечить соблюдение санитарного законодательства в части требований к состоянию обеденного зала и организации обслуживания обучающихся горячим питанием.
2. Назначить методиста, Бабкина И.А., ответственным за организацию питания в МОУ СШ № 30. Ответственными за бракераж назначить школьных медработников и дежурных по столовой учителей.
3. Организовать дежурство учителей по графику в обеденном зале школьной столовой при каждом приёме пищи, определив круг обязанностей дежурному по столовой с последующей записью результатов контроля за организацией питания детей:

Понедельник-пятница – дежурные по столовой:

08.40 - учителя начальных классов Михеева Т.Е., Будникова И.Н., Бирюкова Т.А

09.20 - учителя начальных классов Конюхова В.С., Горшкова Е.Н.

09.30 - учителя начальных классов Фидря О.Ф., Макеева Т.М.

10.25 - учителя начальных классов Котова Я.В., Пронина Ж.В.

11.20 - учитель иностранного языка Сластя Н.Н.

13.05 - учитель иностранного языка Сластя Н.Н.

13.45 - учителя начальных классов Горшкову Е.Н., Блащицыну С.А.

13.55 - учителя начальных классов Кислову С.Н., Чумакову И.М.

14.50 - учителя начальных классов Чудакову О.В., Воронову Е.М., Драгункину С.Д.

4. Возложить следующие обязанности на дежурных в столовой:

контроль за:

- чистотой умывальных раковин;
- наличием электро или разовых полотенец;
- наличием в мыльницах мыла;
- чистотой полов, подоконников, плафонов;
- уборкой столов, скамеек и их санитарной обработки;
- личной гигиена работников пищеблока;

- наличием качества и санитарного состояние посуды, приборов, кассет;
- соблюдением правил отпуска и реализации блюд;
- сервировкой столов;
- соответствием фактического меню примерному, согласованному с органами Роспотребнадзора;
- выходом блюд в соответствии с указанием в меню;
- качеством пищи (бракераж);
- температурным режимом;
- сбором пищевых отходов, наличием ёмкости, её заполняемостью;
- соблюдением графика приёма пищи;

5. Возложить следующие обязанности на учителей-предметников и классных руководителей:

- соблюдение графика приёма пищи детьми;
- соблюдение личной гигиены ребёнком;
- сопровождение детей в столовую и присутствие в столовой во время приёма пищи обучающимися;
- ответственность за культуру питания;
- пропаганда здорового питания как среди родителей, так и среди обучающихся;

6. Обеспечить контроль медицинскими работниками за соблюдением требований настоящих санитарных правил работниками организаций, оказывающих услуги питания.

Соблюдение всех требований предъявляемых к:

- транспортировке продуктов;
- посуде;
- хранению продуктов;
- таре;
- правильной обработке сырья и производству продукции;
- качеству продуктов, наличию документации (технологические карты);
- витаминизации блюд;
- работе оборудования и его санитарное состояние;
- мытью посуды (кухонной, столовой, приборов) и её хранению;
- маркировке оборудования;
- требованиям по инженерным сетям (горячая и холодная вода, электричество, канализация);
- содержанию производственных вспомогательных помещений, бытовок, туалетов, обеденного зала;

7. Организовать в муниципальном образовательном учреждении работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, просмотр фильмов, совместно с пищеблоком тематические дни, дни национальных кухонь с учетом требований к набору продуктов для детского питания и др.).

Ответственные:

классные руководители 1-11 классов,
 медработники Кислицына З.Я., Нестеренко Л.Н.
 зам. директора по ВР, Котова Я.В.

8. Методисту И.А. Бабкину, ответственному за питание:

8.1.Обобщать результаты контроля на совещаниях с классными руководителями МОУ СШ № 30.

8.2.Проводить семинары по изучению нормативной и технической документации, касающейся вопросов организации питания школьников;

8.3. Консультировать учителей МОУ СШ № 30, родителей, обучающихся по вопросам организации питания детей в общеобразовательном учреждении в пределах своей компетенции;

8.4. Подготавливать проекты приказов, разрабатывать мероприятия по улучшению организации питания обучающихся.

8.5. Возложить ответственность за:

- наличие документов, являющихся основанием для питания детей (справки, акты обследования, меню, абонементы, графики посещения);

- ежедневный контроль за соответствием стоимости питания, обусловленного муниципальным контрактом, законом по организации питания по Волгоградской области.

9. Методисту, Бабкину И.А., ответственному за питание, ознакомить с настоящим приказом классных руководителей МОУ СШ № 30 на совещании.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

А.Ф. Чернов

С приказом ознакомлены