

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

ПРИКАЗ

31.08.2026

№ _____
№ 165

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

В целях обеспечения должного уровня организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении, руководствуясь постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 18 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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, Коваленко О.Э., ответственным за организацию питания в МОУ СШ № 30.

3. Организовать дежурство учителей в обеденном зале школьной столовой при каждом приёме пищи, по следующему графику:

Понедельник-пятница – дежурные по столовой:

08.40 - учителя: Блащицына С.А., Горшкова Е.Н., Будникова И.Н., Зимина Е.Д., Жесткова А.В.

09.30 - учителя: Чудакова О.В., Пронина Ж.В., Мелякова Н.А., Макеева Т.М.

10.25 - учителя: Фидря О.Ф., Черненко В.В., Котова Я.В., Крашенинникова Т.А.

11.20 - учителя: Камкина П.А., Михеева Т.Е., Бирюкова Т.А., Груднева А.А.

13.05 - учителя: Балдина Е.Г., Хритонина Т.В., Жупанова С.С.

14.05 – учителя: Аксенова В.Э., Чиликина Л.М.

15.00 - методист Коваленко О.Э.

4. Возложить следующие обязанности на дежурных в столовой контроль за:

- чистотой умывальных раковин;
- наличием рабочих электросушилок или разовых полотенец;
- наличием в мыльницах или дозаторах 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 обучающихся;
- 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, закрепленные за школой

8. Методисту Коваленко О.Э., ответственному за питание:

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

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

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

8.4. Возложить ответственность за:

- наличие документов, являющихся основанием для питания детей;
- ежедневный контроль за соответствием стоимости питания, обусловленного муниципальным контрактом, законом по организации питания по Волгоградской области.

9. Методисту, Коваленко О.Э., ответственному за питание, ознакомить с настоящим приказом классных руководителей МОУ СШ № 30 на совещании.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Фролова