

Министерство образования и науки Самарской области Юго-Западное управление
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа
с. Тёпловка муниципального района Пестравский Самарской области

Приказ

№	дата
49/2 - од	01.09.2021

**«О выполнении требований к
организации питания»**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г №45 «Об утверждении СанПиН2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях», методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020г. МР2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях», методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020г. МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля поданному вопросу в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся (завтраки) в образовательном учреждении с 01.09.2020г. в соответствии с «Примерным двухнедельным меню рациона питания для учащихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Самарской области Пестравского района», утверждённым ООО «КП Южный», и согласованным ГБОУ СОШ с.Тёпловка 25.08.2021г., «Примерным двухнедельным меню рациона питания для учащихся 5-11 классов общеобразовательных учреждений Самарской области Пестравского района», утверждённым ООО «КП Южный», и согласованным ГБОУ СОШ с.Тёпловка 25.08.2021г.
2. Утвердить график приема пищи:
на перемене после 3-го урока - учащиеся 1 -4 классов – 21 чел.; на перемене после 4-го урока - учащиеся 5-11 классов - 34 чел.
3. На основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов создать и утвердить бракеражную комиссию с 01.09.2021 г. в составе: директора - Емпулева А.В., зам.директора по УВР – Кузьмичева Е.Н., председателя профсоюзного комитета – Кадниковой М.Т, Мерщикова Л.В.- родитель.
Проводить два раза в год (сентябрь и апрель) мониторинг организации питания посредством проведения анкетирования школьников и заполнения оценочного листа родителями (законными представителями) обучающихся, (в приложении МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»). Ответственный: Мерщикова Л.В. - ответственный за организацию питания.
4. В пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению Санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

5. Работникам пищеблока:

- находиться на рабочем месте строго в средствах индивидуальной защиты (в масках и перчатках), менять их через каждые три часа работы, перед утилизацией выдерживать в специальной ёмкости с дезсредством в течение одного часа;
- запрещается снимать верхнюю одежду на рабочем месте и хранить личные вещи;
- обеспечить на пищеблоке в обеденном зале обработку столов до и после каждого приёма пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- проводить обработку помпы бутылки с питьевой водой дезинфицирующим средством на каждой перемене.

Ответственный: Искалиева О.М. – повар.

6. Перед входом в столовую установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

Ответственный: Мерщикова Л.В.

7. Классным руководителям усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию обучающихся и их родителей (законных представителей), обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающихся.

Директор



Емпулев А.В.