

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ИМЕНИ Н.Н. ЯКОВЛЕВА»  
Г. ОЛЕКМИНСКА РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

678100 г. Олекминск, ул. Молодежная, 23, телефакс 4-13-56

[1school@olekma.sakha.ru](mailto:1school@olekma.sakha.ru)

ОГРН	ИНН	КПП	БИК	ОКПО	Лсч.
1031400992897	1421006553	142101001	049823000	23294116	20901021003

Приказ № 03-09/324 от 26.10. 2021 г.

Об усилении контроля организации и качества питания, питьевого режима в школе

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590.20, утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", исполнения приказа МКУ «УООР» от 26 октября 2021г. «Об усилении контроля организации и качества питания, питьевого режима в общеобразовательных учреждениях Олекминского района РС(Я)», совершенствования организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году, осуществления контроля за организацией питания, питьевого режима, качества поставляемых продуктов выявления некачественных продуктов питания, предупреждения вспышек ОКИ в образовательных учреждениях приказываю:

1. Усилить контроль за качественным, безопасным и сбалансированным питанием обучающихся в соответствии с утвержденным меню, с обязательным включением в перечень местных натуральных продуктов:

Усилить контроль за организацией питьевого режима, обеспечения обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемых к качеству питьевой воды, в школе, обратить особое внимание на своевременную замену емкости в установках с дозированным разливом питьевой воды; Ответственные: Бракеражная комиссия председатель Ильина Л.Я.

2. Обеспечить контроль по проведению и регистрации медицинского осмотра сотрудников пищеблока перед началом работы (ежесменное) с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов, расстройства ЖКТ и др.

Обеспечить 100 % исследование работников пищеблоков на вирусные кишечные инфекции, исполнение Плана мероприятий по профилактике нарушений к организации питания согласно приложению;

Ответственная заведующая столовой Карих И.Н. Контроль Ильин В.Н. заместитель директора по АХЧ.

3. Обеспечить укрепление материально-технической базы пищеблоков, в т.ч. приобретение технологического оборудования, столовой посуды и кухонного инвентаря, мебели для обеденных залов.

Организовать систематическое обучение работников общеобразовательных организаций, отвечающих за организацию питания учащихся, по вопросам санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля в школьном питании; Провести санитарно-просветительскую работу среди работников пищеблока по профилактике острых кишечных инфекций по согласованию с ГУ ЦРБ, районным филиалом Роспотребнадзора.

Своевременно проводить дезинфекционную обработку, своевременную санитарную очистку территории учреждения, регулярный вывоз мусора, пищевых и бытовых отходов; контролировать

эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения. Ответственный Ильин В.Н. заместитель директора по АХЧ.

4. Повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

а).- обеспечить условие для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом: при приготовлении и раздаче готовой продукции использовать средства индивидуальной защиты (маски, перчатки);

-обеспечить условия хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;

тщательно мыть ягоды, фрукты, овощи перед подачей;

- обеспечить наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов: Ответственная Карих И.Н. заведующая столовой школы.

5. Организовать системный контроль:

за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока;

за соблюдением режима мытья кухонной, столовой посуды и приборов в соответствии с требованиями санитарных правил;

за проведением генеральной уборки в пищеблоках, местах общего пользования (столовая, туалетные помещения, и др.) с использованием дезинфицирующего средства;

за деятельностью пищеблоков с учетом требований санитарного законодательства, в т.ч. по профилактике новой коронавирусной инфекции, наличии всей необходимой документации для оценки организации питания;

-профилактических мероприятий по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов. Ответственный Ильин В.Н. заместитель директора по АХЧ

6. Организовать мероприятия родительского контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательных учреждениях Олекминского района РС (Я);

Усилить контроль за информационно-разъяснительной работой с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении; ответственная Маркова Т.А. заместитель директора по воспитательной работе, ответственная по питанию.

7. Актуализировать информацию на официальном сайте школы по организации питания, для обеспечения открытости, доступности информации в период невозможности посещения школы родителями (законными представителями) в целях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции, опубликовать фото, видео материалы столовой, готовых блюд, организации питания, меню на сайте. Ответственные: Зав. столовой Карих И.Н. заместитель директора по ВР, Маркова Т.А.

Директор школы:  Торопов И.К.

С приказом ознакомлены:

Карих И.Н.

Маркова Т.А.

Ильин В.Н.

Чемпосова Н.И.

Ильина Л.Я.