

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани
«Средняя общеобразовательная школа № 30»
(МБОУ г. Астрахани СОШ № 30)

ПРИКАЗ

11.01.2021

№

2

г. Астрахань

Об организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов
в МБОУ г. Астрахани «СОШ №30» в 2021 г.

В целях исполнения приказа управления образования администрации муниципального образования «Город Астрахань» 08-07-508 от 29.12.2020г. « Об организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях» и в соответствии с требованиями СП 3.1./2.4.3598-20, утвержденных Постановлением Главного государственного врача России от 27.10.2020 №32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 11 января в 2020-2021 учебном году бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вступившим в силу с 01.01.2021г. и на основании Положения об организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ №30»;

1.1. Организовать горячее питание для обучающихся 1-4 классов в дни фактического посещения в зависимости от режима обучения (1 смена- горячий завтрак ,2-смена-горячий обед).

1.2. Организовать горячее питание для обучающихся 1-4 классов в соответствии с 10-дневным питанием, утвержденным индивидуальным предпринимателем и согласованным директором школы.

2. Васильевой И.П., ответственной за организацию горячего питания:

- внести изменения в локальные акты и документы, регламентирующие организацию и контроль за питанием в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- усилить контроль за организацией и качеством бесплатного горячего питания;
- обеспечить постоянный контроль за организацией питания обучающихся 1-4 классов на основании требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;

- еженедельно предоставлять статическую информацию о получении горячего питания обучающимися;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством;
- вносить предложения по улучшению организации питания.

3. Классным руководителям 1-4 классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание, в соответствии с журналом посещения;
- ежедневно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактического полученного обучающимися горячего питания.

4. Рекомендовать Ефимовой Е.В., индивидуальному предпринимателю:

- вести документацию (в бумажной или электронной форме) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 (гигиенический журнал, журнал учета температуры и влажности, технологические карты блюд и др.);
- обеспечивать соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; обеспечивать проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой МР 2.4.0179-20 номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований;
- обеспечивать персональный контроль качества и организации горячего питания и соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продуктов, сопроводительных документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов питания и продовольственного сырья; обеспечивать в необходимом количестве оборудование, посуду и инвентарь производственных помещений пищеблока;

- осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы с обязательной отметкой и соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции;
- проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП;

5. Рекомендовать Черновой Г.Д. медицинскому работнику (по согласованию, член бракеражной комиссии):

- усилить контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием помещений пищеблока и столовой, чистотой обеденного зала;
- усилить контроль за качеством поставляемых продуктов питания; соблюдением сроков годности и условий хранения всех продуктов питания;
- обеспечить особый контроль за организацией питания в соответствии с примерным 10- дневным меню, согласованным с директором и наличием в рационе питания детей продукции, обогащенной микроэлементами, включающей в себя витамины, йод и минеральные соли;
- контролировать организацию ежедневного отбора и хранения суточной пробы готовой пищи, согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- обеспечивать ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролировать соблюдение сроков прохождения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока;
- контролировать ведение журнала «Здоровье»;
- контролировать ведение журнала учета термометрии сотрудников пищеблока; контролировать деятельность персонала пищеблока по работе с дезсредствами.

6. Рекомендовать работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
- правильно хранить дезинфицирующие (в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специальном месте);

- обеспечить мытье посуды в соответствии с требованиями СанПиН с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных службами санэпиднадзора для общепита и образовательных учреждений.

- мытье столовой посуды ручным способом производить в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи, мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны, мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 С и добавлениями моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны, ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой, просушивание на решетчатых стеллажах;

- после каждого приема пищи проводить обработку обеденных столов, с применением дезинфицирующих средств;

- проводить ежедневно дезинфекцию столовой и кухонной посуды по окончании рабочей смены;

- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

7. Ответственному за осуществление контроля соблюдения противоэпидемических мероприятий заместителю директора по АХР Мокану С.А.:

- разместить на информационных стендах в столовой памятки по соблюдению санитарно-гигиенических мер в столовой;

- контролировать наличие у работников столовой масок и перчаток, соблюдение графика их ношения, проведение дезинфекции столовой посуды и кухонной посуды по окончании рабочей смены, проведение проветривания и обеззараживания воздуха, влажной уборки с использованием дезинфицирующих средств;

- проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);

8. Рекомендовать Ефимовой Е.В., индивидуальному предпринимателю, при выборе ассортимента продукции, реализуемую через буфет, руководствоваться пп. 8.1.7.п.8.1. нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20

9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, приносящим готовую пищу, на основании заявления родителей (законных представителей) создать специальные условия для питания в столовой (отведенное место, подогрев пищи). Отв. Ефимова Е.В.

10. Секретарю ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, под роспись.

11. Зайцеву Ю.А. разместить документы по питанию на официальном сайте школы.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю на заместителя директора по УВР Шишлянникову А.В.

Директор



Т.Ю. Штоколова