



ПРИКАЗ

27.10 2021 г.

№ 01-18/ 140

с. Олекминское

Об усилении контроля организацией и качества питания, питьевого режима в МБОУ «Амгино-Олекминская средняя общеобразовательная школа»

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 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказа МКУ «УООР» РС (Я) от 26 октября 2021г. № 02-09/679 «Об усилении контроля организацией и качества питания, питьевого режима в образовательных организациях Олекминского района РС (Я)», совершенствования организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году, осуществления контроля за организацией питания, питьевого режима, качества поставляемых продуктов в общеобразовательные учреждения Олекминского района РС (Я), выявления некачественных продуктов питания, предупреждению вспышек ОКИ в образовательных учреждениях, приказываю:


1. Директору школы Янковой О.Ю.:
 - 1.1. Обеспечить 100% исследование работников пищеблока на вирусные кишечные инфекции, исполнение Плана мероприятий по профилактике нарушений к организации питания согласно приложению;
 - 1.2. Обеспечить укрепление материально-технической базы пищеблоков, в т.ч. приобретение технологического оборудования, столовой посуды и кухонного инвентаря, мебели для обеденных залов;
 - 1.3. Провести санитарно-просветительскую работу среди работников пищеблока по профилактике острых кишечных инфекций;
 - 1.4. Создать необходимые условия по соблюдению правил производственной и личной гигиены сотрудников пищеблока, обеспечить контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом и детьми;
 - 1.5. Организовать систематическое обучение работников ОУ, отвечающих за организацию питания учащихся, по вопросам санитарно-эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля в школьном питании.
2. Заместителю директора по воспитательной работе Куклиной К.В.:
 - 2.1. Усилить контроль за информационно-разъяснительной работой с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в ОУ;
 - 2.2. Организовать системный контроль за мероприятиями родительского контроля по организации и качеству питания в ОУ.
3. Заведующей хозяйством Ивановой Г.Ю.:
 - 3.1. Усилить контроль за качественным, безопасным сбалансированным меню, с обязательным включением в перечень местных натуральных продуктов;


- 3.2. Усилить контроль за организацией питьевого режима, обеспечения обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемых к качеству питьевой воды в ОУ, спортивном зале, обратить особое внимание на своевременную замену емкости в установках с дозированным розливом питьевой воды;
- 3.3. 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.;
- 3.4. Повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:
- наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися;
 - при приготовлении и раздаче готовой продукции использовать средства индивидуальной защиты (маски, перчатки);
 - обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
 - тщательно мыть ягоды, фрукты, овощи перед подачей;
 - наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество безопасности пищевых продуктов;
 - проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;
 - эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения,
- 3.5. Организовать системный контроль:
- за организацию питания в МБОУ «Амгино-Олекминская СОШ», в том числе за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока;
 - за соблюдением режимы 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;
4. 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 на сайте;
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.


Вр.и.о. директора

Г.П. Елисеева

С приказом ознакомлены:

 Куклина К.В.

 Иванова Г.Ю.

 Янкова О.Ю.

