

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Дмитриевская средняя общеобразовательная школа»**

ПРИКАЗ

30.08.2020 года

№82

д. Алферовская

Об организации питания в школе

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне, качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей в 2020 – 2021 учебном году, на основании СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить **Кошелеву Л.С.**, заведующий хозяйством, ответственным за организацию горячего питания в МБОУ «Дмитриевская СОШ»; **Ипатову Н.В.**, воспитателя ответственным за организацию горячего питания детском саду «Катюша»; **Синицкую Е.Ф.**, повара ответственным за организацию горячего питания в филиале «Михалевская начальная школа» и детском саду «Колобок»:

1.1 осуществляют контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;

1.2 проверяют оформление ежедневного меню, его соответствие примерному меню и реализуемой продукции;

1.3 следят за соблюдением правил приготовления пищи и санитарно-эпидемиологического режима в столовой;

1.4 контролируют санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работников столовой.

2. Организовать горячее питание учащихся школы с 9.45 – 9.55 часов для 1-4 классов (завтрак), с 10.40 – 11.00 часов для учащихся 5-6 классов, с 11.45-12.05 часов для учащихся 7-10 классов, 12.30-12.50 часов для 1-4 классов (обед).

3. Для воспитанников детских садов питание организовать в соответствии с режимом дня СП.

4. Утвердить 10 дневное меню для организации питания обучающихся МБОУ «Дмитриевская СОШ» и воспитанников детского сада.

5. Повара Паршина М.П., Сысоева М.К. и Синицкая Е.Ф. обязаны:

5.1. иметь утверждённое примерное меню на 10 дней, которое следует придерживаться, обеспечивая полноценное питание детей,

5.2. представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания,

5.3. при работе соблюдать Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.1.2660-10,

5.4. соблюдать требования к организации процесса питания (Приложение №1),

5.5. оформлять ежедневное меню,

5.6. осуществлять забор суточной пробы.

6. Возложить ответственность за закупку продуктов и ведение необходимой документации по организации питания на Кошелеву Л.С., Ипатову Н.В., Синицкую Е.Ф.; при закупке продуктов питания проверять наличие документов и запрашивать сертификаты качества продуктов, подтверждающих их безопасность.

7. Для обеспечения учащихся полноценным и качественным питанием создать бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Ипатова А.В. – учитель
2. Синицкая М.И. – учитель
3. Хуснуллина Е.А. – представитель родителей

8. Бракеражная комиссия на основе органолептических свойств готовой продукции оценивает его безопасность и качество и разрешает к выдаче (Приложение №2).

9. Заведующий хозяйством Кошелева Л.С., Ипатова Н.В. и Юрьева О.М.:

- еженедельно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми;

- обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

- разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.

10. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
- проводить дезинфекцию столовой посуды;
- проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

11. Уборщику помещений пищеблока:

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

- проветривать в помещениях пищеблока;

- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Дмитриевская СОШ»



Н.А. Жигалова