

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 30  
имени Медведова С. Р.  
г. Волжского Волгоградской области»  
(МОУ СШ № 30)

## ПРИКАЗ

28.08.2023

№ 170

О соблюдении санитарного законодательства  
в организации питания обучающихся  
в МОУ СШ № 30

В целях обеспечения должного уровня организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении, руководствуясь постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

п р и к а з ы в а ю:

1. Обеспечить соблюдение санитарного законодательства в части требований к состоянию обеденного зала и организации обслуживания обучающихся горячим питанием.

2. Назначить методиста, Коваленко О.Э., ответственным за организацию питания в МОУ СШ № 30. Ответственными за бракераж назначить школьных медработников и дежурных по столовой учителей.

3. Организовать дежурство учителей по графику в обеденном зале школьной столовой при каждом приёме пищи, определив круг обязанностей дежурному по столовой с последующей записью результатов контроля за организацией питания детей:

Понедельник-пятница – дежурные по столовой:

08.40 - учителя начальных классов: Котова Я.В., Камкина П.А., Михеева Т.Е.,  
Бирюкова Т.А.

09.30 - учителя начальных классов: Блащицына С.А., Горшкова Е.Н., Будникова И.Н.,  
Балдина Е.Г., Косорукова О.Ю.

10.25 - учителя начальных классов: Пронина Ж.В., Воронова Е.М., Черненко В.В.

11.20 - учитель иностранного языка Сластия Н.Н.

13.10 - учителя начальных классов: Мелякова Н.А., Горшкова Е.Н., Фидря О.Ф.,  
Макеева Т.М.

14.00 - учителя начальных классов: Чудакова О.В., Драгункина С.Д.

14.50 - учитель иностранного языка Жупанова С.С.

4. Возложить следующие обязанности на дежурных в столовой:  
контроль за:

-чистотой умывальных раковин;

-наличием электро или разовых полотенец;

-наличием в мыльницах или дозаторах мыла;

-чистотой полов, подоконников, плафонов;

-уборкой столов, скамеек и их санитарной обработки;

-личной гигиена работников пищеблока;

-наличием качества и санитарного состояние посуды, приборов, кассет;

-соблюдением правил отпуска и реализации блюд;

-сервировкой столов;

- соответствием фактического меню примерному, согласованному с органами Роспотребнадзора;
- выходом блюд в соответствии с указанием в меню;
- качеством пищи (бракераж);
- температурным режимом;
- сбором пищевых отходов, наличием ёмкости, её заполняемостью;
- соблюдением графика приёма пищи;

5. Возложить следующие обязанности на учителей-предметников и классных руководителей:

- соблюдение графика приёма пищи детьми;
- соблюдение личной гигиены ребёнком;
- сопровождение детей в столовую и присутствие в столовой во время приёма пищи обучающимися;
- ответственность за культуру питания;
- пропаганда здорового питания как среди родителей, так и среди обучающихся;

6. Обеспечить контроль медицинскими работниками за соблюдением требований настоящих санитарных правил работниками организаций, оказывающих услуги питания.

Соблюдение всех требований, предъявляемых к:

- транспортировке продуктов;
- посуде;
- хранению продуктов;
- таре;
- правильной обработке сырья и производству продукции;
- качеству продуктов, наличию документации (технологические карты);
- витаминации блюд;
- работе оборудования и его санитарное состояние;
- мытью посуды (кухонной, столовой, приборов) и её хранению;
- маркировке оборудования;
- требованиям по инженерным сетям (горячая и холодная вода, электричество, канализация);
- содержанию производственных вспомогательных помещений, бытовок, туалетов, обеденного зала;

7. Организовать в муниципальном образовательном учреждении работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, просмотр фильмов, совместно с пищеблоком тематические дни, дни национальных кухонь с учетом требований к набору продуктов для детского питания и др.).

Ответственные:

классные руководители 1-11 классов,  
медработники, закрепленные за школой

8. Методисту Коваленко О.Э., ответственному за питание:

8.1. Обобщать результаты контроля на совещаниях с классными руководителями МОУ СШ № 30.

8.2. Проводить семинары по изучению нормативной и технической документации, касающейся вопросов организации питания школьников;

8.3. Консультировать учителей МОУ СШ № 30, родителей, обучающихся по вопросам организации питания детей в общеобразовательном учреждении в пределах своей компетенции;

8.4. Подготавливать проекты приказов, разрабатывать мероприятия по улучшению организации питания обучающихся.

8.5. Возложить ответственность за:

- наличие документов, являющихся основанием для питания детей;

- ежедневный контроль за соответствием стоимости питания, обусловленного муниципальным контрактом, законом по организации питания по Волгоградской области.

9. Методисту, Коваленко О.Э., ответственному за питание, ознакомить с настоящим приказом классных руководителей МОУ СШ № 30 на совещании.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В. Фролова

С приказом ознакомлены

Аксенова В.Э.	Жупанова С.С.	Михеева Т.Е.
Асташова О.В.	Зуева О.В.	Назаренко О.Ю.
Байбакова Ю.А.	Иванов Д.С.	Науенова П.Б.
Балдина Е.Г.	Иванова О.В.	Пронина Ж.В.
Бацаева М.В.	Камкина П.А.	Пяткина М.С.
Бесштанова Е.В.	Карпова Т.А.	Райлян А.В.
Бирюкова Т.А.	Ковалева Н.Ф.	Сластя Н.Н.
Блащицына С.А.	Коваленко О.Э.	Фидря О.Ф.
Будникова И.Н.	Козлова Е.С.	Хритонина Т.В.
Воронова Е.М.	Косорукова О.Ю.	Черненко В.В.
Гаврилова Н.А.	Котова Я.В.	Чиликина Л.М.
Генералова Н.П.	Крашенинникова Т.А.	Чудакова О.В.
Горшкова Е.Н.	Литвинова Н.Н.	Шамшина Т.Е.
Джумакаева Н.К.	Макеева Т.М.	Щипцова К.А.
Драгункина С.Д.	Мелякова Н.А.	