

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №10»

ПРИКАЗ

23.08.2024

№212

г. Шадринск

**Об организации питания в
школе в 2024-2025 учебном году**

На основании Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и в целях контроля за организацией качественного питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю качества питания в следующем составе:
Председатель комиссии – Карасева О.А., заместитель директора по ВР
Члены комиссии: Буйнова Т.А., учитель начальных классов
Андреева О.А., заместителя директора по УВР
Губанова В.А., учитель
Хоняк А.С., социальный педагог
в обязанности которых вменить:
 - ежедневный контроль за качеством организации питания детей;
 - ведение ежедневного учёта количества питающихся детей;
 - контроль за ведением бракеражного журнала
 - контроль отчетной документации по вопросам организации питания
2. Включить в состав бракеражной комиссии:
Михайловская,79
Губанова В.А. – учитель, председатель комиссии
Карпусь Л.В. – зам. директора по АХР
Буйнова Т.А.- учитель начальных классов
Хоняк А.С. – социальный педагог
Шахматова О.В.- медицинский работник (по согласованию)
Р.Люксембург,9
Андреева О.А. – зам.директора по УВР, председатель комиссии
Корюкина Н.В. – учитель начальных классов
Туганских Л.М. – медицинский работник (по согласованию)
Анфёрова О.А. – учитель нач. классов
3. Членам бракеражной комиссии ежедневно заполнять Бракеражный журнал (Журнал контроля за питанием).
4. Медицинским работникам Туганских Л.М. и Шахматовой О.В.:
 - следить за своевременным прохождением работниками буфета медицинского осмотра и обучения санитарному минимуму;
 - контролировать соответствие оборудования, инвентаря, посуды, тары в буфете санитарно-эпидемиологическим требованиям;
 - контролировать недопущение использования деформированной, с отбитыми краями посуды;

- контролировать температурный режим холодильного оборудования термометрами, данные заносить в Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
 - следить за соблюдением требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды;
 - следить за соблюдением условий для соблюдения персоналом личной гигиены;
 - контролировать наличие достаточного количества инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств;
 - контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
 - производить допуск работника буфета к работе с обязательной отметкой в журнале здоровья;
 - не допускать к работе работников буфета с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
5. Работникам буфетов соблюдать меры профилактики:
- мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
 - проводить дезинфекцию столовой посуды;
 - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены;
 - иметь специальную одежду и маску.
6. Уборщику помещений буфета:
- проводить дезинфекцию помещений буфета по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
 - проветривать и обеззараживать воздух в помещениях буфета;
 - проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.
7. Классным руководителям 1-11 классов:
- своевременно осуществлять постановку на питание и снятие с него учащихся своего класса;
 - обеспечить своевременное заполнение отчетной документации данных по питанию;
 - вносить своевременно данные в таблицу по питанию.
8. Классным руководителям 1-11 классов периодически проводить беседы с учащимися, где уделять внимание роли питания в жизни человека.
9. Контроль исполнения приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Карасеву О.А. в срок до 30.05.2025 г.

Директор школы



Л.В.Коромылова