

Горноуральский городской округ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2

622926, Свердловская обл., Пригородный р-н, с. Южаково, ул. Советская, 10а, E-mail: school2ggo@mail.ru тел. 47-85-77

ПРИКАЗ

15.03.2022 г.

№ 30/1-Д

**Об усилении контроля за организацией питания в МБОУ СОШ №2 и филиалах
«Башкарская СОШ», «Кайгородская СОШ»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях совершенствования организации и улучшения качества питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Классным руководителям 1-11 классов:
 - 1.1. обеспечить ежедневную своевременную подачу заявки для организации горячих завтраков и обедов обучающихся класса;
 - 1.2. осуществлять сопровождение и контроль приёма пищи обучающимися в школьной столовой;
 - 1.3. обеспечить соблюдение обучающимися санитарно-гигиенических требований во время посещения столовой (контроль мытья и обработки рук);
 - 1.4. проводить разъяснительную и просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни, культуры поведения в школьной столовой, соблюдения санитарно-гигиенических навыков;
 - 1.5. нести персональную ответственность за жизнь и безопасность обучающихся во время посещения столовой;
 - 1.6. следить за размещением детей на местах, закрепленных за каждым классом;
 - 1.7. проводить постоянную работу с родителями обучающихся о своевременной оплате квитанций за предоставление услуги питания.
2. Работникам школьных столовых в МБОУ СОШ №2 и филиалах «Башкарская СОШ», «Кайгородская СОШ»:
 - 2.1. неукоснительно соблюдать правила личной гигиены, строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима;
 - 2.2. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении закусок, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
 - 2.3. строго соблюдать технологию приготовления блюд, производить закладку необходимых продуктов в обязательном соответствии с утверждённым меню;
 - 2.4. выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче, соблюдать нормы объема при выдаче готовых блюд.
 - 2.5. неукоснительно соблюдать график питания.

2.6. обеспечить качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, контактных поверхностей (столов и стульев), во всех помещениях с кратностью обработки - каждые 2 часа.

3. Кладовщикам в МБОУ СОШ №2 и филиалах «Башкарская СОШ», «Кайгородская СОШ»:

- 3.1. продовольственное сырье и пищевые продукты получать только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 3.2. не допускать к приёму пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- 3.3. осуществлять приём только тех продуктов, которые указаны в спецификации к договору (контракту) и соответствуют утверждённому меню;
- 3.4. не допускать отклонений от утверждённого десятидневного меню;
- 3.5. уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции, проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- 3.6. строго соблюдать сроки и условия хранения продуктов, следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильниках;
- 3.7. выполнять правила мытья и дезинфекции инвентаря, оборудования на складе.

4. Заместителю директора по АХЧ Тюриной Н.В., заведующим филиалов Никановой Л.С., Михайловой О.И.:

- 4.1. осуществлять регулярный ежедневный контроль работы бракеражной комиссии, контролировать технологию приготовления блюд в соответствии с требованиями по рецептуре, снимать пробу с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
 - 4.2. соблюдать примерное 10-дневное меню, следить за суточной пробой;
 - 4.3. ежедневно утверждать меню, заверив печатью филиала, размещать в школьной столовой на стенде;
 - 4.4. обеспечить наличие в специально отведённых местах для мытья рук наличие мыла, бумажных полотенец, дезинфицирующих средств.
5. Все сотрудники несут персональную ответственность за невыполнение своих должностных обязанностей.
6. За невыполнение приказа работники МБОУ СОШ №2 и филиалов «Башкарская СОШ», «Кайгородская СОШ» будут привлечены к административной ответственности.
7. Контроль исполнения приказа возложить на Тюрину Н.В. в МБОУ СОШ №2, на Михайлову О.И. в «Башкарской СОШ», на Никанову Л.С. в «Кайгородской СОШ».

Директор МБОУ СОШ №2



И.С.Паньшина