

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР № 4 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА  
В.П.ТРУБАЧЕНКО Г. ВОЛЬСКА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

**П Р И К А З**

02 сентября 2024 года

№ 318-ОД

**Об организации питания и проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий на пищеблоке МАОУ «ОЦ № 4 г.Вольска».**

Во исполнение санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации за № 64-00-06/61 Вн-43-2021 от 25.01.2021 года приказа № 217, и в целях профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников и работников образовательных организаций Вольского муниципального района.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Тулупову Н.С. корпус № 1, Борисову И.Б. корпус № 2, Полякову Т.В. корпус № 3, Панину Н.А. филиал в с. Терса, Дудрову Л.В. филиал в с. Куликовка, Агрусеву С.А. филиал в с.Талалихино, Демушкину С.А. филиал в с. Широкий Буерак, Ляпину М.К. филиал в с.Богатое назначить ответственными за организацию общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов (1-4 классы).

2. Создать и утвердить состав комиссии общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов. Приложение 1.

3. Инзырёвой Н.А.:

3.1 В 2024 календарном году осуществлять проведение ежемесячного мониторинга по организации питания обучающихся с сохранением охвата горячим питанием обучающихся 93-94%;

3.2 обеспечить организацию питания обучающихся льготной категории.

3.3 Активизировать работу по пропаганде здорового образа жизни среди детей и подростков, в части правильного и здорового питания, а также взаимодействию с родительской общественностью.

4. Тулуповой Н.С., Борисовой И.Б., Дудровой Л.В., Поляковой Т.В., Паниной Н.А., Дудровой Л.В, Агрусевой С.А., Демушкиной С.А., Ляпиной М.К.:

4.1 обеспечить проведение в течении учебного года йодопрофилактики и поливитамизации обучающихся.

4.2 ежедневно осуществлять мониторинг по организации общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов (1-4 классы).

4.3 Обеспечить ведение журнала общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов.

4.4 Обеспечить усиленный контроль за качественным и количественным составом рациона питания, не допускать занижение объёмов порций, необоснованную замену блюд.

- 4.5 Провести инструктажи и обеспечить выполнение санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
- 4.6 Усилить родительский контроль за организацией бесплатного горячего питания в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20
- 4.7 Контролировать качество продуктов питания.
- 4.8 Не допускать поставки в школу пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества, с окончанным сроком годности, запрещенных для реализации, без документов, подтверждающих их качество и безопасность
- 4.9 Не допускать реализацию готовых блюд после допустимого срока.
- 4.10 Не допускать исключения отдельных видов продуктов из рациона питания обучающихся.
- 4.11 Обеспечить проведение йодопрофилактики и витаминизации обучающихся.
- 4.12 В ежедневном режиме проводить утренние фильтры при входе в здание с обязательной термометрией.
- 4.13 Обеспечить усиление дезинфекционного режима, проведение ежедневной влажной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 4.14 Обеспечит наличие мыла и антисептического средства в умывальниках.
- 4.15 Проводить регулярное обеззараживание воздуха и проветривание помещений.
- 4.16 Контролировать соблюдение мер личной гигиены, частое мытьё рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, не допускать к работе персонал с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк)
- 4.17 Контролировать работу персонала пищеблоков в одноразовых масках, смена масок не реже 1 раза в 3 часа.
- 4.18 Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях, по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.
- 4.19 По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание помещений пищеблока и влажная уборка с применением дезинфицирующих средств путём протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал.
- 4.20 Контролировать мытьё столовой посуды ручным способом производить в следующем порядке:
- а) механическое удаление остатков пищи
  - б) мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны
  - в) мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны
  - г) ополаскиванием посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
  - д) просушивание посуды в решетчатых полках, стеллажах.
- 4.21 В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводить заключительную дезинфекцию силами специализированных организаций.

5. Гутор Д.Ю.- регулярно актуализировать информацию по вопросам организации питания на сайте школы (телефоны горячих линий школ, с указанием ФИО, ответственного за организацию питания, утверждённые графики приёма пищи, утверждённое меню, положение об организации питания обучающихся, утвержденное ежедневное меню, положение об организации питания обучающихся, утвержденное ежедневное меню по всем возрастным категориям, информация о работе бракеражной комиссии и др.).

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:  Л.Ю.Рыбакова

