



Комитет по образованию
администрации Ханты – Мансийского района
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ханты-Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа д. Согом»

ПРИКАЗ

«31» августа 2022 г.

№ 303- О

**Об организации питания обучающихся и воспитанников
обеспечении контроля за организацией питания, с исполнением
санитарно-эпидемиологических норм и правил
в МКОУ ХМР «СОШ д. Согом» в 2022-2023 учебном году**

Во исполнении закона РФ от 29.12.2012г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", согласно плана работы образовательного учреждения, с целью организации питания обучающихся и воспитанников, обеспечения комплексной безопасности и осуществлением контроля за организацией питания с исполнением санитарно-эпидемиологических норм и правил в МКОУ ХМР "СОШ д. Согом"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся и воспитанников в 2022-2023 учебном году, обеспечивая качественным питанием, строго соблюдая исполнение санитарно-эпидемиологических норм и правил.
2. Назначить ответственной за организацию питания обучающихся и воспитанников в 2022-2023 учебном году заместителя директора Гизатулину Е.В..
3. Гизатулиной Е.В.:
 - осуществлять контроль за работой специалистов ОУ по организации питания;

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- составить базы данных по льготному питанию, по питанию за счет родительских средств и систематически корректировать;
- осуществлять контроль соответствия базы данных по количеству питающихся, табеля по питанию дошкольников и обучающихся (платное питание).

4. Вахрушевой Надежде Владимировне, кладовщику:

- следить за поступлением в образовательное учреждение продукции питания, соответствующей гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, с предъявлением сопровождающих документов, удостоверяющих их качество и безопасность;
- обеспечить проведение производственного контроля за условиями, сроками хранения и своевременной реализацией продуктов питания;
- соблюдать поточности технологических процессов, качество обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря и внутрицеховой тары;
- избегать контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами;
- соблюдать согласованные с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре примерные двухнедельные меню для организации питания детей;
- рационально использовать денежные средства на приобретение продуктов питания, отслеживая стоимость продукции, предлагаемой поставщиками продуктов питания.

- своевременно предоставлять отчетные документы по питанию в централизованную бухгалтерию в соответствии с действующим законодательством.

5. Зориной А.В., заведующей хозяйством, организовать контроль за санитарным состоянием помещений в пищеблоке и проводить следующие мероприятия:

- проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание и обеззараживание воздуха помещений образовательных организаций
- ежедневно следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы
- обеспечить наличия холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

6. Кириакиди А.А., заместителю директора по воспитательной работе, активизировать, совместно с медицинским работником, закрепленным за образовательной организацией, проведение разъяснительной работы с

обучающимися, родителями (законными представителями), направленной на профилактику кишечных и инфекционных заболеваний.

7. Классным руководителям, воспитателям дошкольных групп ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса и воспитанников, следить за соблюдением правил личной гигиены учащимися, воспитанниками перед приемом пищи.

8. Всем сотрудникам и работникам образовательного процесса соблюдать правила личной гигиены. Ограничить ротацию персонала ОУ в период неблагополучной санитарно-эпидемиологической обстановки. Немедленно отстранять от работы сотрудников пищеблока в случае их выявления с симптомами инфекционных заболеваний. Своевременно проходить медицинских осмотр.

9. Организовать комиссию по проверке организации питания в МКОУ ХМР "СОШ д. Согом" в следующем составе: Захарова О.Л., председатель Управляющего Совета, Захарова В.И., медицинская сестра, Гизатулина Е.В., заместитель директора.

10. Комиссии по проверке организации питания ежеквартально и по обращению обучающихся, воспитанников и (или) родителей (законных представителей) проводить проверку организации питания, состояние кухонной посуды и специнвентаря, условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации, качество и полноту закладки приготовляемой пищи. Результаты проверок оформлять актами с подписями каждого члена комиссии.

11. Шестаковой М.В., специалисту в сфере закупок, обеспечить своевременность заключения договоров с поставщиками на продукты питания и с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре».

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:

В.И. Горбунова