

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРОЛЕТАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1»  
Белгородской области

**ПРИКАЗ**

11 января 2021 года

№ 26

**Об изменениях в организации питания**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2020, N 29, ст. 4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953), связи с введением новых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью недопущения распространения инфекционных заболеваний и новой коронавирусной инфекции covid 19 в образовательной организации:

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание школьников в строгом соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
2. Ознакомить работников образовательного учреждения и структурного подразделения Детский сад с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения на совещании при директоре 11.01.2021 года.
3. Старшему повару Стругановой Н.Ф:
  - 3.1. Внести изменения и утвердить перспективное десятидневное меню. (Приложение 1).
  - 3.2. Обеспечить строгое выполнение норм питания школьников.
  - 3.3. Обеспечить строгое соблюдение СанПиН сотрудниками пищеблока, младшими воспитателями при приготовлении и раздаче пищи, соблюдение масочного режима с обязательным ношением перчаток.
  - 3.4. Осуществлять прием доставляемой поставщиками продукции в соответствии с заключенными контрактами при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество продукции.
  - 3.5. Исключить пищевую продукцию, которая входит в «Перечень продукции, которая не допускается при организации питания детей» (Приложение 2).
4. Заместителю директора по АХЧ Мотузценко Е.И.
  - 4.1. Организовать питьевой режим в образовательном учреждении в строгом соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

4.2. Обеспечить установку кулеров в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулеров с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.4. Утвердить график мойки кулеров (Приложение 3).

4.3. Назначить ответственными за мойку кулеров подсобных рабочих Липич Е.И., Шляпкина А.В., техперсонал на этажах, младшего воспитателя Щербакову Н.В.

5. Младшим воспитателям структурного подразделения Детский сад при осуществлении питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (п8.4.5) с обязательным ведением Журнала учета времени смены кипяченой воды (Приложение 4)

6. Внести изменения и утвердить перспективное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет структурного подразделения Детский сад.

#### 7. Повару Барановой В.В.

7.1. Организовать питание воспитанников в строгом соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (Приложение 2).

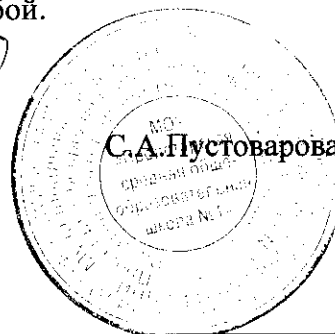
7.2. Обеспечить строгое выполнение норм питания воспитанников.

8. Утвердить формы следующих Журналов: (Приложение 5)

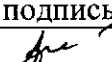

- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Меню приготавливаемых блюд
- Ведомость контроля за рационом питания
- Журнал учета времени смены кипяченой воды

9. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



С приказом ознакомлены:

ФИО	подпись	ФИО	подпись	ФИО	подпись
Агарков В.А.		Попова Е.А.		Власова Т.В.	