

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №13 станицы Незлобной»**

**Приказ**

28.08.2023

ст. Незлобная

№ 479

Об усилении контроля за качеством и безопасностью питания  
в МБОУ СОШ №13 станицы Незлобной  
в 2023-2024 учебном году

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании приказа управления образования администрации Георгиевского городского округа Ставропольского края № 1717 от 17.08.2023 «Об усилении контроля за качеством и безопасностью питания общеобразовательных учреждениях Георгиевского городского округа в 2023/2024 учебном году» и сохранения здоровья обучающихся МБОУ СОШ №13 станицы Незлобной

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Савельевой О.В., ответственному за организацию питания обучающихся 1-11 классов в МБОУ СОШ №13 станицы Незлобной:
  - 1.1. Усилить контроль за организацией качественного и безопасного питания обучающихся, за организацией горячего питания.
  - 1.2. Продолжить постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, срокам их реализации и условиям их хранения.
  - 1.3. С целью недопущения оборота фальсифицированной продукции уделить особое внимание качеству молочной продукции, поступающей на пищеблок.
  - 1.4. Обеспечить усиленный контроль за организацией горячего питания.
  - 1.5. Принять дополнительные меры, направленные на повышение процента охвата школьников горячим питанием.
  - 1.6. Систематически анализировать мероприятия по контролю качества организации питания.
  - 1.7. Обеспечить контроль за организацией питания обучающихся, посещающих группы продленного дня, за обеспечением их обязательным двухразовым питанием (завтраками и обедами или обедами и полдниками);
  - 1.9. Активизировать работу родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

1.10. Продолжить совместно с родительским контролем информационно-разъяснительную работу с обучающимися и их родителями, направленную на формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

1.11. Обеспечить контроль за организацией питания обучающихся посещающих группы продленного дня, за обеспечением их обязательным двухразовым питанием (завтраками и обедами).

1.12. Совместно с родительской общественностью продолжить информационно-разъяснительную работу с обучающимися и их родителями, направленную на формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

1.13. Систематически проводить опрос обучающихся и их родителей (законных представителей) об удовлетворенности качеством и организацией школьного питания.

1.14. Регулярно обновлять информацию на тематических стендах, а также официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «интернет» не менее 1-го раза в месяц.

1.15. Усилить контроль за реализацией буфетной продукции на предмет продажи в МБОУ СОШ № 13 станицы Незлобной запрещенных товаров.

2. Ефремовой Е.А., зам. директора по АХР:

2.1. Осуществлять постоянный контроль за неукоснительным соблюдением санитарных требований, в том числе:

- наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися;

- проведение проветривания и уборки помещений, а также проведение дезинфекции с использованием средств, применяемых для обеззараживания объектов по вирусному режиму, в соответствии с инструкцией по их применению;

- обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха;

2.2. Организовать постоянный контроль питьевого режима.

3. Павловой Е.Н., шеф-повару:

3.1. Усилить контроль за неукоснительным соблюдением санитарных требований, в том числе:

- организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых со сменными фильтрами), а также перчаток; смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению;

- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах;

- своевременное прохождение медосмотров и обследование на наличие кишечных вирусов (норо-, рото-, астро- инфекций);

- обеспечение условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, температурного режима скоропортящихся продуктов, технологии приготовления блюд, обработки плодоовощной продукции.

- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

3.2. Обеспечивать детей полноценным питанием в соответствии с физиологическими потребностями в условиях сложившейся экономической ситуации.

3.3. Повышать квалификацию работников пищеблока.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №13  
станции Незлобной



Е.Ф.Седова

С приказом ознакомлены:

« 28 »	августа	2023г.		О.В.Савельева
« 28 »	августа	2023г.		Е.А.Ефремова
« 28 »	августа	2023г.		Е.Н. Павлова