



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Тольятти «Школа № 44»**

445037, РФ, Самарская обл., г. Тольятти, б-р Орджоникидзе, 14.
Тел. (8482) 326183, факс (8284) 322440, e-mail: school44@edu.tgl.ru

**ПРИКАЗ
от 01.09.2021 г. № 88/32-од**

**Об организации горячего питания обучающихся
в МБУ «Школа № 44»**

Ва основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-гигиенических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении с целью сохранения жизни и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Классным руководителям 1-11 классов обеспечить выполнение санитарных норм в соответствии с СанПиН:
 - 1.1. прибытие учащихся в обеденный зал осуществлять строго по графику, обеспечивающему отсутствие пересечения одного класса с другими при мытье рук, входе и выходе из столовой;
 - 1.2. запретить раздачу блюд путем самообслуживания;
 - 1.3. выдачу столовых приборов, салфеток осуществлять путем индивидуальной раздачи;
 - 1.4. во время раздачи еды соблюдать физическое дистанцирование путем нанесения разметки на пол;
 - 1.5. при рассадке во время приема пищи за одним столом размещать обучающихся одного класса;
 - 1.6. всем лицам, участвующим в раздаче пищи и осуществляющим контроль организации питания, работать в СИЗ (маски, перчатки);
 - 1.7. усилить контроль за наличием условий и тщательностью мытья рук с мылом, соблюдением личной гигиены перед приемом пищи, для высушивания рук использовать одноразовые полотенца;
 - 1.8. проводить разъяснительную работу с родителями по охвату питанием, беседы о личной гигиене обучающихся и предупреждению пищевых отравлений.
2. Заведующей хозяйством Волгиной Е.А.:
 - 2.1. оснастить обеденный зал приборами для обеззараживания воздуха, разрешенными к использованию в присутствии людей, а между приемами пищи обеспечить проветривание помещения;
 - 2.2. усилить контроль за проведением уборки помещения столовой, а в конце дня – генеральной уборки столовой;
 - 2.3. обеспечить в достаточном количестве средства гигиены – мыло, санитайзеры, бумажные полотенца перед входом в столовую;
 - 2.4. при организации питьевого режима усилить контроль за санитарным состоянием питьевых фонтанчиков, дозаторов, обеспеченностью индивидуальной посудой.
3. Заместителю директора по учебно-воспитательной работе Штин Н.И.:
 - 3.1. в связи с сокращением посадочных мест в условиях недостатка времени, для

- обеспечения горячим питанием организовать перемены не менее 30 минут;
- 3.2. разработать график дежурств учителей, в том числе по столовой;
 - 3.3. разработать график посещения столовой;
 - 3.4. обеспечить контроль за порядком обучающихся во время питания;
 - 3.5. провести информационно-разъяснительные мероприятия, включающие производственные совещания, классные часы, беседы, родительские собрания и иные формы, направленные на формирование значимости у педагогов, обучающихся, родителей соблюдения норм и правил при организации питания;
 - 3.6. организовать ежедневную работу бракеражной комиссии;
 - 3.7. информировать родителей о порядке и условиях предоставления бесплатного и льготного питания, ежемесячных компенсационных выплат на питание отдельным категориям обучающихся, об ответственности за обеспечение учащихся горячим питанием;
 - 3.8. разработать программу «Культурное питание».
4. Ивановой О.Л., учителю математики, ответственной за наполнение школьного сайта, своевременно размещать на официальном сайте школы информацию, содержащую следующие сведения:
- о цикличном меню
 - о ежедневном меню
 - о сертификатах качества продукции оператора питания
 - о рекомендациях медицинских работников по питанию обучающихся
 - о телефонах горячей линии департамента образования, оператора питания, школы по вопросам организации горячего питания обучающихся
 - о результатах проверок бракеражной комиссии, родительского патруля.
5. Возложить ответственность за прием документов на бесплатное и льготное питание на Жабину М.А., бухгалтера.
6. Возложить ответственность за заполнение отчетности по горячему питанию, работу в программе «виртуальная столовая» на Андропову А.С., учителя биологии.
7. Работникам ЗАО КШП «Дружба»:
- 7.1. работать в масках перчатках, также рекомендовано носить одноразовый халат или фартук;
 - 7.2. штучные изделия: мучные, хлебо-булочные, фрукты, овощи накрывать на столы индивидуально для каждого обучающегося;
 - 7.3. после каждого приема пищи проводить дезинфекцию посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре» либо мытьем в посудомоечной машине с использованием максимально допустимого температурного режима;
 - 7.4. механическую мойку посуды на специализированных моечных машинах проводить в соответствии с инструкцией по эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.
8. Контроль по исполнению приказа оставляю за собой.

Директор МБУ «Школа №44»

М.А.Марчук