

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Образовательный центр №1 имени Героя Советского Союза К.А. Рябова  
г. Вольска Саратовской области»  
МАОУ «Образовательный центр №1 г. Вольска»**

---

412913, Саратовская область, г. Вольск, пл. Юности, .1  
ОГРН: 1026401675497

тел.: 8(84593)5-22-86  
e-mail:volskschool6@yandex.ru

**ПРИКАЗ**

От 17 .01. 2025 г.

№13

Об организации питания и проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в МАОУ «Образовательный центр №1 г. Вольска»

Во исполнение приказа управления образования с порта от 17 января 2025 г . № 24 « Об организации питания и проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий в образовательных организациях Вольского муниципального района», 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 № 64-01-17/34/с-53-2023 от 07.08.2021 года и в целях профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья обучающихся и работников образовательных организаций МАОУ «Образовательный центр №1 г. Вольска»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать условия для организации питания обучающихся 1-11 классов.
2. Назначить ответственными за организацию питания заместителей директора по воспитательной работе
  - Корпус 1 – Быкову Е.В.
  - Корпус 2 – Пугачеву О.П.
  - Корпус 3 – Магдик К.Д.
  - Корпус 4 – Шидловскую С.Р.
- 2.1. Утвердить следующие обязанности заместителям директора по ВР:
  - организация работы бракеражной комиссии;
  - организация работы комиссии родительского контроля за качеством питания;
  - организация работы по пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся в части пропаганды правильного и здорового питания.
3. Назначить следующих сотрудников МАОУ «Образовательный центр №1 г. Вольска».:
  - Плохих Л.Ю., учителя начальных классов, (Корпус 1)
  - Челобанову Л.А., социального педагога, (Корпус 2)
  - Никифорову А.А., педагога организатора, (Корпус 3)
  - Петрову И.А., специалиста по персоналу, (Корпус 4)ответственными за организацию питания.

#### 4. Ответственным за организацию питания:

- 4.1. обеспечить организацию питания обучающихся льготной категории;
- 4.2. обеспечить усиленный контроль за качественным и количественным составом рациона питания, за объемом порций, необоснованной заменой блюд;
- 4.3. ежедневно осуществлять мониторинг по организации общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов;
- 4.4. составить график посещения родителей пищеблока с целью осуществления контроля качества питания обучающихся начальных классов;
- 4.5. обеспечить ведение журнала общественного (родительского) контроля качества питания обучающихся начальных классов;
- 4.6. не допускать поставки в МАОУ «Образовательный центр №1 г. Вольска» пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества, запрещенных для реализации, без документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также не допускать реализацию готовых блюд после истечения допустимого срока;
- 4.7. усилить родительский контроль за организацией бесплатного горячего питания в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20;
- 4.8. обеспечить производственный контроль за качеством продуктов питания;
- 4.9. не допускать реализацию готовых блюд после истечения допустимого срока;
- 4.10. не допускать исключения отдельных видов продуктов из рациона питания обучающихся;
- 4.11. осуществлять контроль за проведением в течении учебного года йодопрофилактики и поливитаминизации обучающихся;
- 4.12. регулярно актуализировать информацию по вопросам организации питания на сайте школы (телефон горячей линии, утвержденный график приема пищи, утвержденное меню, положение об организации питания, утвержденное ежедневное меню по всем возрастным категориям, информацию о работе бракеражной комиссии и др.);
- 4.13. на протяжении всего учебного года 2024-2025 учебного года осуществлять проведение ежемесячного мониторинга по организации питания обучающихся с сохранением охвата горячим питанием обучающихся в размере 93-94%.

#### 5. Специалистам по административно-хозяйственному обеспечению:

- Ефимович А.М. (Корпус 1)
- Кожарскому А.В. (Корпус 2)
- Плесовских М.В. (Корпус 3)
- Иващенко С.П. (Корпус 4):
- контролировать работоспособность оборудования столовой;
- обеспечить наличие 3-х месячного запаса моющих и дезинфицирующих средств;
- обеспечить усиление дезинфекционного режима, проведение ежедневной влажной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- обеспечить наличие мыла и антисептического средства в умывальниках;
- проводить регулярное обеззараживание воздуха и проветривание помещений;
- обеспечить работниками соблюдение мер личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, не допускать к работе персонал с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
- для проведения дезинфекции применять дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях, по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

#### 6. Медицинскому персоналу корпусов:

- осуществлять ежедневный отбор проб обеда;
- провести инструктаж и обеспечить выполнение санитарных правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- контролировать работу персонала пищеблока в одноразовых масках, осуществлять смену масок не реже 1 раза в 3 часа;
- для проведения дезинфекции применять дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях, по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;
- по окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание помещений пищеблока и влажная уборка с применением дезсредств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал;
- не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с отбитыми краями
- мытье столовой посуды ручным способом необходимо производить в следующем порядке:
  - а) механическое удаление остатков пищи;
  - б) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
  - в) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
  - г) ополаскивание 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;
- в случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводить заключительную дезинфекцию силами специализированной организации.

#### 7. Бракеражной комиссии:

- осуществлять пробу обеда не позднее 20 минут до приема пищи;

- своевременно вносить информацию о качестве готовой продукции в Журнал бракеража готовой продукции;

- в случае некачественной продукции составлять акт и предоставить его директору образовательного центра.

8. Классным руководителям активизировать работу по пропаганде здорового образа жизни среди детей и подростков, в части правильного и здорового питания, а также взаимодействию с родительской общественностью.

9. Контроль за организацией питания возложить на заместителей директора.

Директор



/ Н.А. Нагайчук/