

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Средняя общеобразовательная школа №12**  
**имени Воинов-интернационалистов города Кызыла Республики Тыва»**  
667004 РТ г. Кызыл ул. Колхозная, 67, тел.(факс) (39422)4-89-59, e-mail: sh12kizil@mail.ru

**ПРИКАЗ № 300/1**

от «31» августа 2023 г.

г. Кызыл

**«О выполнении санитарно – эпидемиологических мероприятий к организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №12»**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях исполнения санитарно-эпидемиологических требований в общеобразовательных учреждениях, а также недопущения нарушений санитарно - эпидемиологических норм и правил (СанПиН 2.4.5.2409-08), сохранения жизни и здоровья обучающихся МБОУ СОШ №12,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственными лицами за соблюдение СанПиН 2.4.5.2409-08 в МБОУ СОШ №12 заместителя директора по АХЧ Савындай Б.Д., Алехинау В.Н, Тончай-оол А.Б.
2. Заместителю директора по АХЧ Савындай Б.Д, валеологу Тончай-оол А.Б осуществлять контроль за следующим:
  - доставку пищевых продуктов строго специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки;
  - проверять наличие и состояние бракеражных журналов, соответствие с требованиями выполнения требований личной гигиены сотрудниками пищеблока (правил личной гигиены, медицинские осмотры, наличие медицинских книжек);
  - исключить нахождение посторонних лиц в служебных помещениях пищеблока. Ужесточить ежедневный медицинский контроль за санитарным состоянием пищеблока, столовой и персоналом, привлекаемом для приготовления пищи;
  - обеспечить проведение в установленные сроки генеральных уборок с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Иметь необходимый запас моющих, дезинфицирующих средств.
  - реализовывать план мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации столовой на текущий учебный год;
  - организовать изучение работниками норм и требований санитарно-эпидемического (СанПиН 2.4.5.2409-08) по организации питания в образовательном учреждении
  - допускать к работе с пищей работников, прошедших в обязательном порядке медицинский осмотр и имеющих медицинские книжки;
3. **Медику Ооржак А.К.** нести ответственность за соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в следующих пунктах:
  - 3.1. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
  - 3.2. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
  - 3.3. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих

питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил).

3.4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар).

3.5. Контроль за исполнением данных пунктов возложить на валеолога Тамдагай Л.В

4. Ответственным лицам за организацию питания **Алехиной В.Н, Тончай-оол А.Б:**

- лично контролировать организацию питания ООО «Ника-класс» в строгом соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПин 2.4.5.2409-08).

- обеспечить контроль качества пищевых продуктов, поступающих в школу, наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- усилить контроль за организацией питания (снятие пробы, ведомости контроля за питанием, исправность технологического оборудования пищеблока, порядок мытья и обработки посуды, и хранения пищевых продуктов, наличие инструкции по хранению скоропортящихся пищевых продуктов, уборка помещений пищеблока, порядок хранения уборочного инвентаря).

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:



Френт Ж.Е.

КОПИЯ  
ВЕРНА