

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №20»

ПРИКАЗ

от 30.08.2025г.

№ 202-д

*Об организации питания обучающихся*

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1./2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции» 30.06.2020 №16, на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (подпункт 15 пункта 2 статьи 28 «создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации»; подпункт 2 пункта 6 статьи 28 «образовательная организация обязана создавать безопасные условия для обучающихся в соответствии с нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся»; пункт 1 статьи 41 «Охрана здоровья включает в себя: ...организацию питания обучающихся; пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, ...организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, проведение санитарно – противоэпидемических мероприятий; статья 37 «Организация питания обучающихся»), Санитарных правил и норм СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденных Постановлением Главного Государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 (пункт 1.2. «Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности»; пункт 14.1. «Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием»), Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ в действующей редакции (пункт 1 «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством: ... выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательного соблюдения гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности»; статья 10 «Граждане обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, ... заботиться о здоровье, гигиеническом воспитании и об обучении своих детей», статья 11 «Юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека оказываемых услуг»; статья 17 «При организации питания населения ... для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования», статья 28 «В ... образовательных организациях ... должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства») и в целях обеспечения сохранности здоровья обучающихся, и предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденных Постановлением Главного Государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45
2. Утвердить график организации общественного контроля за питанием обучающихся (прилагается)
3. ЗАПРЕТИТЬ в образовательном учреждении прием пищи, не соответствующей требованиям приложения №7 СанПиН 2.4.5.2409-08, в том числе любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, пищи, приготовленной накануне, кремовых изделий, газированных напитков, молочных продуктов и мороженого на основе растительных жиров
4. Определить местом организации питания для обучающихся и сотрудников образовательного учреждения помещение столовой Средней школы №20. ЗАПРЕТИТЬ прием пищи обучающимися и сотрудникам школы в других помещениях образовательного учреждения.
5. ЗАПРЕТИТЬ вынос из помещения столовой продуктов питания.
6. Утвердить график приема пищи (прилагается)
7. Назначить лицом, ответственным за организацию питания Тишкину Н.А., секретаря школы
8. Тишкиной НА:
  - Осуществлять контроль за строгим исполнением контрактов на оказание комплекса услуг на поставку продукции питания для организации питания;
  - осуществлять контроль за организацией и качеством питания;
  - осуществлять контроль за соответствием рациона питания «Примерному двухнедельному меню завтраков и обедов для учащихся общеобразовательных школ»
  - осуществлять контроль за полным и рациональным использованием целевых средств, выделяемых на бесплатное питание;
  - осуществлять контроль за деятельностью классных руководителей по организации питания во вверенных им классах, своевременностью и точностью подачи заявок на питание;
  - Осуществлять информационный обмен между образовательным учреждением, организацией, осуществляющей по контракту питание обучающихся, централизованной бухгалтерией, социальными службами города, родителями и обучающимися по вопросам организации питания обучающихся;
  - Готовить и представлять ежемесячные отчеты по организации питания в образовательном учреждении;
9. Заместителю директора Щелевой ТС:
  - Осуществлять общее руководство за проведением разъяснительной и просветительской работы со всеми участниками образовательного процесса по вопросам правильного питания
  - Организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
  - Разместить на информационных стендах и на официальном сайте образовательного учреждения информацию по вопросам правильного питания, санитарно-гигиенического режима при организации питания.
  - Организовать деятельность родительской общественности по организации контроля за качеством питания, проводить анализ результатов контроля не менее чем 1 раз в четверть.
10. Классных руководителей 1-11 классов назначить ответственными за:
  - Своевременную подачу заявок на питание обучающихся (заявку подавать накануне или не позднее 8.30 (1 смена) и 12.30 (2 смена) дня, когда будет осуществляться питание)

- Соответствие количества полученных бесплатных рационов питания количеству присутствующих в этот день учащихся, имеющих соответствующую льготу;
  - Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи обучающимися вверенных классов, в том числе обеспечить качественное мытье обучающимися рук перед приемом пищи;
  - Формирование навыков самообслуживания у обучающихся;
  - Обеспечение порядка при получении питания обучающимися;
  - Организацию разъяснительной и просветительской работы с обучающимися и их родителями по вопросам организации правильного питания;
11. Заведующую хозяйством Кузину ИВ назначить ответственной за:
- Осуществление контроля за бесперебойной работой технологического оборудования пищеблока;
  - Осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока и столовой;
  - Обеспечение зоны для мытья рук перед столовой необходимым количеством моющих средств;
  - Обеспечение исправности сантехнических приборов зоны для мытья рук перед столовой.
  - Обеспечение исправности рециркуляторов для обеззараживания воздуха.
12. Заведующей производством Акуловой ЮР назначить ответственной за организацию питания обучающихся и сотрудников Средней школы №20 в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденных Постановлением Главного Государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45, с учетом СП 3.1./2.4.3598-20 в том числе:
- Осуществление регулярного обеззараживания воздуха с использованием облучателей и проветривание помещений в соответствии с графиком питания обучающихся и сотрудников школы
  - Организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена масок должна проводиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по применению. Ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
  - Организацию мытья посуды .
  - Контроль за исправностью установленного в производственных помещениях технологического и холодильного оборудования. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд.
  - Организацию уборки обеденных залов после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
  - Обеспечение столовой достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил.
  - Обеспечение контроля за использованием фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, стаканы, чашки, бокалы и др.), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

- Не допускать использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.
  - Проведение дезинфекции посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
  - Проведение не менее чем один раз в неделю генеральной уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.
  - Осуществление контроля за запретом на присутствие обучающихся и других посторонних лиц в производственных помещениях столовой. Не привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистки овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
  - Осуществление контроля за запретом привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
13. Медицинскому работнику, закрепленному за образовательным учреждением, осуществлять контроль за организацией питания обучающихся
14. Назначить Тишкину НА ответственной за размещение ежедневного меню на информационных ресурсах в сети интернет.
15. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора Покинтелицу ТА.

Директор Средней школы №20



Щеголькова АВ