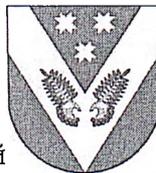


Марий Эл Республикысе
Советский муниципальный район
Муниципальный
общеобразовательный учреждений
«Ронгокыдалаш
общеобразовательный школ»
425416, РМЭ, Советский район,
Ронго села, Советскийурем, 8
Тел.: (83638) 9-73-21,
E-mail: eskaevaklara@rambler.ru



Советский муниципальный район
Республики Марий Эл
Муниципальное
общеобразовательное учреждение
«Ронгинская средняя
общеобразовательная школа»
425416, РМЭ, Советский район,
с. Ронга, ул. Советская, 8
Тел.: (83638) 9-73-21,
E-mail: eskaevaklara@rambler.ru

ОКПО 54677971, ОГРН 1021201250630, ИНН/КПП 1213003223/121301001

ПРИКАЗ

04.09.2024 г.

№540/22

О выполнении санитарно-эпидемиологических требований
к организации питания обучающихся
в МОУ «Ронгинская средняя общеобразовательная школа»

1. На основании статьи 28 пункт 15 и статьи 37 Закона «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012 г.) и в целях организации качественного питания обучающихся в соответствии с санитарными нормами, во исполнение раздела VIII санитарных правил « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20» (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32), «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20 (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28) и Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020

ПРИКАЗЫВАЮ:

2. При организации горячего питания детей в школьной столовой неукоснительно выполнять требования и рекомендации к организации питания, режиму питания, по составлению меню, к транспортировке, приемке и хранению продукции, к производству, к реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся.
3. Соблюдать основные принципы организации рационального, сбалансированного питания при формировании рациона питания детей и подростков и приготовления пищи.
4. Исполнять Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – 1/2.4 3598 -20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».
5. В целях профилактики пищевых отравлений в питании детей запретить к использованию:
 - фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без кипячения;

- творог и сметана в натуральном виде без тепловой обработки (творог используется в идее запеканок, ватрушек, сметану используют в виде соусов в первые блюда за 5-10 минут до готовности)
- молоко и простокваша «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- молочные продукты и мороженое, изготовленное на основе растительных жиров;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки);
- паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные, рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас, кумыс, энергетические напитки, алкоголь;
- грибы;
- макаронны с рубленным мясом, яичница-глазунья;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики, картофель, а также расстегаи, кулебяки, чебуреки, пельмени и др. мучные кулинарные изделия, при приготовлении которых используется в качестве начинки сырой фарш;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;
- кофе натуральный;
- арахис;
- ядро абрикосовой косточки.

5. Всем работникам столовой:

5.1 Работать в СИЗ, которые сменяются через каждые 3 часа;

5.2. При входе в школу проходить термометрию.

5.3. Обрабатывать руки антисептическими средствами

6. Дежурному уборщику помещений:

6.1 Проводить обработку столов и касательных поверхностей дезинфицирующим раствором.

6.2. Ежедневную влажную уборку обеденного зала проводить с применением дез. средств.

7. Ежедневно по субботам проводить генеральную уборку помещений, оборудования столовой.

8. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке. Во время длительных экскурсий – ограничено включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питание детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. Нельзя использовать скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

6.. Ответственность за исполнение приказа возложить на старшего повара школьной столовой Махмудову Л.В.

7. . Контроль исполнения приказа возложить на Шабалину Н.В., ответственного за организацию питания обучающихся в школе.



Handwritten signature of N.M. Shabalina

Н.М.Шабалина

С приказом ознакомлены:

Шабалина Н.В.

Махмудова Л.В.