

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГЛАЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ ГЛАЗОВСКАЯ СОШ)**

Приказ

30.08.2024 г.

№ 245

с. Глазовка

*О назначении ответственного за
качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции в школьной столовой
МБОУ Глазовская СОШ*

На основании положений статей 50, 51 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4. 3598-20, с целью организации качественного питания учащихся в школе,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за качество и безопасность выдаваемой и получаемой продукции во I полугодии 2024-2025 учебного года заведующую хозяйством Маслову О.Г. и повара школы Полякову Т.В.
2. Масловой О.Г., заведующей хозяйством:
 - 2.1. Провести все расчеты согласно существующим нормам.
 - 2.2. Организовать выполнение всех правил СанПиНа.
 - 2.3. Иметь утвержденное двухнедельное меню.
 - 2.4. Предоставлять ежедневный отчет по израсходованию продуктам питания.
 - 2.5. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4. 3598-20
3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Маслову О.Г.:
 - 3.1. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов детям.
 - 3.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей.
 - 3.3. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
 - 3.4. Ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости.
 - 3.5. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработка.
 - 3.6. Организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
 - 3.7. Ежемесячное предоставление отчетов по питанию.
4. Возложить ответственность на повара школьной столовой Полякову Т.В.:
 - 4.1. Контроль правильной кулинарной обработки
5. Синишенко Т.Д., медицинской сестре:
 - 2.1. Сотрудникам и обучающимся при входе на территорию МБОУ Глазовская СОШ возможности обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры.

- 2.2. Проведения входной термометрии – контроля температуры тела работников при входе в МБОУ Глазовская СОШ и в течение рабочего дня с применением приборов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способами.
- 2.3. Отстранения от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторной инфекции (кашель, насморк).
- 2.5. Организации регулярной уборки рабочих мест с применением дезинфицирующих средств, в том числе посредством обработки поверхностей антисептиком.
- 2.6. Проведения регулярного проветривания рабочих помещений (каждые два часа).
- 2.7. Проведения дезинфекции воздуха в рабочих помещениях посредством применения бактерицидных ламп и рециркуляторов воздуха.
- 2.8. Поддержания запасов необходимого оборудования и расходного материала: рециркуляторов, термометров, средств индивидуальной защиты органов дыхания работников МБОУ Глазовская СОШ, дезинфекционных средств и т. д.
- 2.9. Организации приема пищи обучающихся с учетом необходимых требований безопасности.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Л.Е.Лейман

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	ПОДПИСЬ
1.	Синишенко Татьяна Дмитриевна	
2.	Маслова Ольга Григорьевна	
3.	Полякова Татьяна Владимировна	