



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №122  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ» Г. ПЕРМИ

П Р И К А З

03.12.2024

409/1 - О

Об усилении контроля за качеством и  
безопасностью питания  
в 2024-2025 учебном году

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и на основании приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 10.09.2024 г. № 059-08-01-09-556 «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2024-2025 учебном году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным за организацию питания Чугайновой Е.А. в 1 корпусе, Селивановой Н.С. во 2 корпусе:

1.1. Усилить контроль за организацией качественного и безопасного питания обучающихся.

1.2. Продолжить постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями их хранения.

1.3. Уделить особое внимание качеству молочной продукции, поступающей на пищеблок, с целью недопущения оборота фальсифицированной продукции.

1.4. Усилить контроль за соблюдением санитарных требований, в том числе:

- обеспечением сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала средствами индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток; смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

- мытьем посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах; при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, либо

питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды;

- обеззараживанием воздуха с использованием специального оборудования;

- соблюдением режима проветривания и уборки помещений, а также проведения дезинфекции с использованием средств, применяемых для обеззараживания объектов по вирусному режиму, в соответствии с инструкцией по их применению;

- наличием условий для соблюдения гигиенических навыков (постоянное наличие в санузлах мыла, туалетной бумаги, кожных антисептиков) и питьевого режима персоналом и обучающимися;

- своевременным прохождением медосмотров и обследование на наличие кишечных вирусов (норо-, ротоинфекций);

- обеспечением условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, температурного режима скоропортящихся продуктов, технологии приготовления блюд, обработки плодоовощной продукции;

- наличием сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

1.5. Усилить контроль за организацией горячего питания; за реализацией буфетной продукции на предмет продажи в общеобразовательных учреждениях запрещенных товаров.

1.6. Принять дополнительные меры, направленные на повышение процента охвата школьников горячим питанием.

1.7. Ввести в практику обсуждение отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся с участием членов административного контроля питания.

1.8. Пропагандировать через средства массовой информации правильное питание, как составную часть здорового образа жизни.

1.9. Создать чаты по питанию по корпусам в мессенджере «Сферум», включив в него администрацию школы, ответственных по питанию, представителей поставщиков питания, заведующих производством, по 2 родителя от каждого класса.

2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены:



Косолапова Е.Г.

Чугайнова Е.А.

Селиванова Н.С.