

Комитет по образованию администрации городского округа "Город Калининград"  
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города  
Калининграда  
средняя общеобразовательная школа № 50  
(МАОУ СОШ № 50)

ПРИКАЗ

12.09.2023 г.

№ 204 -о

Об усилении контроля организации и  
качества питания в МАОУ СОШ № 50  
в 2023-2024 учебном году

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи, групповых заболеваний инфекционной этиологии среди школьников. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее – СанПиН), Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: МР 3.1/2.4.0178/1-20 от 18.05.2020, МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 (далее – методические рекомендации), приказами комитета по образованию администрации городского округа «Город Калининград» от 20.08.2020 «Об организации работы общеобразовательных учреждений города Калининграда в 2020-2021 учебном году в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить с 1 сентября 2023 г. контроль организации и качества питания в МАОУ СОШ № 50 в связи с работой школы в условиях сохранения рисков групповой заболеваемости инфекционной этиологии среди школьников
2. Заместителю директора, курирующему вопросы организации и качества питания, заведующему хозяйством, школьному ответственному за питание:
  - ✓ произвести расстановку столов в обеденном зале, обеспечивая социальное дистанцирование между рядами не менее 1,5 м;
  - ✓ установить при входе в столовую дозаторы с антисептическим средством для обработки рук;
  - ✓ организовать образовательный процесс, предусматривая длительность перемены, отведенной на прием пищи, не менее 20-ти минут;
  - ✓ составить график посещения столовой по классам (параллелям) с учетом времени, необходимого для гигиенической обработки рук и рассадки за закрепленные за каждым классом столы, контролировать соблюдение классными коллективами данного графика питания (Приложение 1);
  - ✓ осуществлять дежурство в столовой во время приема пищи обучающимися;

✓ производить уборку помещения обеденного зала и обеденных столов, стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал с применением моющих средств ежедневно перед началом питания обучающихся, по завершению каждого потока питающихся, по окончанию работы столовой, а также еженедельную генеральную уборку обеденного зала;

✓ обеспечить в обеденном зале ежедневное регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание в соответствии с графиком.

3. Фельдшеру школы (по согласованию с поликлиникой):

✓ измерять температуру работников пищеблока два раза в день и фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;

✓ не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

✓ осуществлять контроль рассадки обучающихся в обеденном зале во время приема пищи;

✓ осуществлять контроль уборки помещений пищеблока и обеденного зала.

4. Организации, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся:

✓ организовать питание в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области;

✓ обеспечить соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, не допускать к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

✓ обеспечить персонал запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с обучающимися и педагогами, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

✓ проводить проветривание и ежедневную влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств, генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

✓ обеспечить после каждого приема пищи механизированное мытье посуды и столовых приборов посудомоечными машинами при температурном режиме не ниже 65°C.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Батурина Т.С.

Исп. Миллер Н.В.

Приложение № 1  
к приказу № 1-о  
от .09.2023 г.

**График питания  
обучающихся МАОУ СОШ № 50 в 2023-2024 учебном году**

<i>Классы</i>	<i>Время посещения столовой</i>
<b>1 смена</b>	
4	9.30 ч.
1	9.55 ч.
4	10.30 ч.
5, 8-11	11.30 ч.
<b>2 смена</b>	
2	13.50 ч.
3	14.50 ч.
3	15.50 ч.
6, 7	16.50 ч.