

**«Средняя общеобразовательная школа р.п. Красный Октябрь
муниципального образования «Город Саратов»**

Выписка из приказа

от 30.08.2024 года

№174

**Об участии медицинского работника в контроле
за организацией питания в
МАОУ»СОШ р.п.Красный Октябрь»
на 2023-2024 у.г.».**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.1.7. 3550-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий муниципальных образований», 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020), законом Саратовской области от 20.11.2013 года №215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области» (с изменениями на 3.10.2016 года), Положением о порядке обеспечения молоком (дополнительным школьным питанием) учащихся 1-4 классов МАОУ «СОШ р.п.Красный Октябрь»

ПРИКАЗЫВАЮ:

9. Назначить Борзову С. С., медицинского работника ответственным за контроль за организацией питания в МАОУ»СОШ р.п.Красный Октябрь» на 2023-2024 учебном году.

10. Усилить контроль за разработкой, утверждением и согласованием в установленном порядке меню для обучающихся, а также для детей, нуждающихся в специальном питании, за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, соблюдением перспективного меню и рационов питания для обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

11. Повысить ответственность сотрудников пищеблоков по неукоснительному соблюдению санитарного законодательства, в том числе:

- наличие на пищеблоке документации по организации горячего питания: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, 10 дневные меню согласованное с Роспотребнадзором;
- обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- регулярно организовывать и проводить производственный контроль за качеством продукции питания и услуги по организации питания;

12. Усилить контроль за:

- за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов,
- приготовлением готовой пищи;

- ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- ведение ведомости контроля питания;
- контроль витаминизации блюд

**Директор МАОУ
«СОШ р.п. Красный Октябрь »**

Токорева В.А.