

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением
отдельных предметов имени Б.С.Суворова»

ПРИКАЗ

30.08.2021

№ 01-11/83

**Об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 1»
городского округа Верхняя Пышма**

В целях обеспечения обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Верхняя Пышма МАОУ «СОШ № 1» питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; обеспечения гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждения (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. При организации питания в МАОУ «СОШ № 1» руководствоваться СанПиНами:

- «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (общеобразовательные учреждения);
- «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации;
- «МР 3.1/2.3.6.0190-20.3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Рекомендации по организации общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации.

2. Обеспечить для организации питания обучающихся:

- усиление контроля за организацией питания обучающихся, детей;
- обеспечить соблюдение личной гигиены обучающихся, детей и работников;
- раннее выявление больных острыми кишечными инфекциями среди обучающихся, детей, работников учреждения;
- организацию санитарно-просветительскую работу по первичной профилактике кишечных инфекций среди работников, обучающихся, детей и родителей с привлечением медицинских работников;
- дезинфекцию помещений школы и пищеблока в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих препаратов
- предусмотренные производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотренные помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработать и утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график питания обучающихся);
- постоянное обучение персонала по вопросам соблюдения законодательства, в том числе по профилактике инфекционных заболеваний, а также своевременной гигиенической подготовки