

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА  
ЛИЦЕЙ № 17

П Р И К А З

«30». 08 .2022 г.

№ 331

г. Калининград

Об организации горячего питания  
в МАОУ лицее №17  
в 2022-2023 учебном году

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПин), Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020, МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020, МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Возложить персональную ответственность за организацию качественного бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов на следующих должностных лиц:

1.1 заместителя директора МАОУ лицея №17 Тимакова Н.Е. в части предоставления своевременной и актуальной информации по данному вопросу; организации внутреннего и родительского контроля за работой организации, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся;

1.2 заместителя директора МАОУ лицея №17 Боровикову Е.А. в части создания на официальном сайте МАОУ лицея №17 специального раздела «Организация питания», содержащего:

- общую информацию об условиях организации питания;
- расписание приемов пищи для каждого класса;
- информацию о порядке предоставления льготного и платного питания;
- нормативно-правовые и локальные нормативные акты, регламентирующие вопросы питания;
- информацию об операторе питания и основаниях оказания им услуг

питания;

- примерное согласованное двухнедельное меню;
- ежедневное меню (размещение обязательно в соответствии с требованиями ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»);

- информацию по родительскому контролю за организацией питания;

1.3 школьного ответственного за организацию питания Сорокину О.Д. в части предоставления актуальной информации по данному вопросу.

2. Заместителю директора, курирующему вопросы организации и качества питания Тимакову Н.Е., заместителю директора по административно-хозяйственной работе Глущенко А.А., специалисту по организации школьного питания Сорокиной О.Д.:

- ✓ 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;
- ✓ осуществлять дежурство в столовой во время приема пищи обучающимися;
- ✓ обеспечить участие родителей в мероприятиях по контролю организации питания;
- ✓ совместно с организацией, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся, производить накрытие и уборку столов в обеденном зале;
- ✓ производить уборку помещения обеденного зала и обеденных столов, стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал с применением моющих и дезинфицирующих 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. Медицинскому работником МАОУ лицея №17 (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 раскладки 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;

✓ организовать питьевой режим в соответствии с СанПин;

✓ 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;

✓ совместно с общеобразовательной организацией производить накрытие и уборку столов в обеденном зале;

✓ 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.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ лицея №17

В.А.Широкова