



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ЧАА-ХОЛЬСКОГО КОЖУУНА
ПРИКАЗ

№ 317
от 01 сентября 2020 года

**Об организации горячего питания школьников
образовательных организаций Чаа-Хольского кожууна в условиях
профилактики и предупреждения распространения новой
коронавирусной инфекции (COVID-19)**

Во исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» № 3.1./2.4.3598-20, в целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, улучшения рациона питания, увеличения охвата школьников качественным, сбалансированным питанием,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных организаций Чаа-Хольского кожууна:

- 1.1. Организовать горячее питание школьников по специально разработанному графику посещения столовой.
- 1.2. Принять меры по созданию надлежащих условий для организации горячего питания с 100% охватом учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 1.3. Составить и утвердить паспорта пищеблоков образовательных организаций.
- 1.4. Составить, утвердить и согласовать со специалистами Роспотребнадзора по РТ сбалансированные меню-раскладки с учетом потребностей детей.
- 1.5. Медработникам образовательных организаций усилить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил на пищеблоках, особое внимание уделить:

- санитарному состоянию и содержанию пищеблоков и мытью посуды (с обязательным использованием моющих и дезинфекционных средств вирулицидного действия);
 - соблюдению Правил личной гигиены работников пищеблока, учащихся и педагогов (обеспечение постоянного наличия антибактериального мыла, одноразовых полотенец в умывальниках);
 - организации ежедневных утренних фильтров работников пищеблока при входе в здание с обязательной термометрией, с регистрацией в журнале;
 - использованию средств индивидуальной защиты (масок и перчаток) работниками пищеблока;
 - проведению проветривания столовой (через каждые 2 часа) с использованием облучателей закрытого типа;
 - профилактике обслуживания учащихся горячим питанием, наличие 1,2,3 блюд, согласно нормам рациона питания;
 - гигиенической обработке рук с применением антисептиков.
- 1.6. Соблюдать условия и сроки хранения продуктов питания.
 - 1.7. Обеспечить пищеблоки доброкачественной питьевой водой.
 - 1.8. Не допускать до работы лиц не прошедших при поступлении и периодических медицинских осмотров.
 - 1.9. Вести постоянный контроль над ведением записей журналов в пищеблоке.
 - 1.10. Провести санитарно-просветительную работу среди учащихся и работников школы по соблюдению мер личной гигиены.
 - 1.11. Ежемесячно предоставлять в управление образования сведения об охвате школьников горячим питанием до 10 числа каждого месяца (согласно приложению №1).
 - 1.12. О принятых мерах представить в управление образования информацию, также копии приказов об организации питания в школах, графиков посещения столовых, планов санитарно-просветительных работ, копии согласованных меню-раскладок, копии паспорта пищеблока до 15 сентября 2020 года.
2. Персональную ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил на пищеблоках возложить на руководителей образовательных организаций.
 3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на специалиста по ОТ и ТБ Лопсан А.А.

И.о.начальника Управления образования
администрации Чаа-Хольского козунга Суван А.А.

