



**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА**  
**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ДОНЕЦКА**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СТАРОМИХАЙЛОВСКАЯ ШКОЛА МАРЬИНСКОГО РАЙОНА»**

**П Р И К А З**

31.08.2022

№ 89

О предупреждении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний учащихся на период 2022-2023 учебного года

В целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди обучающихся МБОУ «Старомихайловская школа Марьинского района»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заместителю директора по УВР Вальчук С.Л.:
  - 1.1. Обеспечить неукоснительное соблюдение требований действующего законодательства относительно условий организации рационального питания детей и санитарного и эпидемиологического режима в ходе учебно-воспитательного процесса и пребывания школьников в группе продленного дня.
  - 1.2. Соблюдать меры по организации контроля за состоянием всех видов питания и предотвращения вспышек острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.
  - 1.3. Составить и утвердить план мероприятий по предотвращению пищевых отравлений (Приложение 1).
2. Школьной медсестре Луста А.М.:
  - 2.1. Следить за сроками прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока.
  - 2.2. Контроль за соблюдением перспективного меню, ассортимента и качества продуктов, условий их реализации, технологий приготовления блюд, выполнение норм питания детей.
  - 2.3. Контроль за соблюдением личной гигиены работниками, которые связаны с организацией питания детей и санитарно-гигиенического режима на пищеблоке и в столовой.
  - 2.4. Не допускать в школьных столовых массовых торжественных мероприятий.
  - 2.5. Не допускать прием детей в школу без осмотра медицинского работника в случае их длительного отсутствия.
3. Зав.производством.:

- 3.1. Строго выполнять требования санитарно - эпидемиологического режима.
- 3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- 3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании.
- 3.4. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов.
- 3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 °С.
- 3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».
- 3.7. Выполнять температурный режим готовых блюд.
- 3.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 3.9. Своевременно проходить медосмотры.
4. Завхозу школы Расторгуевой С.В.:
  - 4.1. Обеспечить ежедневный контроль санитарного режима работы школы.
  - 4.2. Обеспечить четкое выполнение функциональных обязанностей техническим персоналом школы.
  - 4.3. Обеспечить технический персонал школы всеми необходимыми дезсредствами и рабочими материалами.
5. Классным руководителям 1 – 11 классов:
  - 5.1. Активизировать просветительско-разъяснительную работу среди детей и родителей по вопросам рационального питания, профилактики кишечных-желудочных инфекций, соблюдения правил личной гигиены.
  - 5.2. Детям разрешается приносить тормозок, в таком случае ответственность за качества продукта несут родители.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

А.В.Головкин

**План мероприятий  
по предотвращению пищевых отравлений  
МОУ «Старомихайловская школа Марьинского района»  
на 2022-2023 учебный год**

№	Перечень мероприятий	Ответственные	Сроки исполнения
<b>1. Организационно-административные меры</b>			
1.1	Проведение совещаний с сотрудниками школы по вопросам совершенствования организации питания детей как условия профилактики острых кишечных инфекций в детских коллективах, Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в школе	Директор	Ежегодно до 1 сентября
1.2	Организация разработки и корректировки паспорта пищеблока с учетом данных по набору помещений, их материально-техническому состоянию, технологическому оснащению, укомплектованию кадрами	Заведующий производством	Ежегодно до 1 сентября
<b>2. Формирование схемы организации питания и требований к качеству и безопасности продукции</b>			
3.1	Разработка инструкций по обеспечению деятельности комиссии школы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников с привлечением общешкольного родительского комитета, Управляющего совета с учетом методических рекомендаций по проведению общественного контроля за работой пищеблоков	Директор	ежегодно
3.2	Разработка информационно-методических материалов по формированию здорового образа жизни, здорового питания	Классные руководители медсестра	ежегодно
3.3	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил приготовления пищи.	Зав. производством медсестра	Ежедневно
3.4	Контроль за снятием проб готовой продукции перед выдачей детям.	Бракеражная комиссия медсестра	Ежедневно
3.5	Контроль за строгим соответствием блюд меню.	Зав. производством	Ежедневно
3.6	Контроль за соблюдением правил мытья посуды.	Зав. производством Кухонная рабочая	Ежедневно
3.7	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, наличием сертификатов соответствия на продукты.	Зав. производством	Ежедневно
3.8	Осмотр сотрудников кухни на гнойничковые заболевания, ОРВИ, кишечные заболевания.	медсестра	Ежедневно
3.9	Контроль за качеством готовой продукции. Ведение журнала «Бракераж готовой продукции».	Медсестра	Ежедневно
3.10	Контроль работы поваров: соблюдение товарного соседства, применение инвентаря	Зав. производством	Ежедневно

	согласно маркировке.		
3.11	Контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра сотрудниками пищеблока.	Директор Зав. производством	Ежеквартально
3.12	Ежедневный контроль за поступающими продуктами на пищеблок для предотвращения поступления запрещённых продуктов, недоброкачественных продуктов.	Зав. производством	Ежедневно
3.13	Ежедневный контроль за правильным применением дезинфицирующих средств на кухне.	Зав. производством Завхоз	Ежедневно
3.14	Ежедневный контроль за уборкой столового зала с обязательным применением дезинфицирующих средств.	Технический персонал завхоз	Ежедневно
3.15	Ежедневный контроль за соблюдением гигиены обучающимися (мытьё рук перед приёмом пищи).	Классные руководители	Ежедневно
3.16	Ежедневный контроль за уборкой помещения школы	Технический персонал. завхоз	Ежедневно
3.17	Обязательное отстранение от занятий детей с подозрением на острую кишечную инфекцию. Допуск этих детей в школу только после уточнения диагноза.	медсестра	Ежедневно
3.18	При возникновении инфекционного очага наложить карантин в очаге инфекции.	медсестра	По мере необходимости
3.19	Проведение бесед с детьми на тему: Горячее питание – основа здорового образа жизни. Питьевой режим в школе. Культура приёма пищи. Профилактика гриппа и ОРВИ. Польза и вред диет для здоровья. Болезни от неправильного питания. Предупреждение желудочно-кишечных заболеваний. Профилактика отравлений пищевыми продуктами.	медсестра Классные руководители	В течение года
<b>3. Кадровое обеспечение профилактической работы и организации питания</b>			
4.1	Организация повышения профессионального уровня кадрового состава работников пищеблоков в части соответствия организации питания предъявляемым требованиям	Директор	По мере необходимости
4.2	Организация санитарно-гигиенического обучения руководителей, работников пищеблоков по профилактике острых кишечных заболеваний	Директор	ежегодно