

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ  
СТӘРЛЕТАМАК КАЛАҢЫ  
КАЛА ОКРУГЫ  
МУНИЦИПАЛЬ  
АВТОНОМИЯЛЫ БЕЛЕМ БИРЕУ  
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ  
«33-СӨ ҺАНЛЫ УРТА ДӨЙӨМ  
БЕЛЕМ БИРЕУ  
МӘКТӘБЕ»



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №33»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ГОРОД СТЕРЛИТАМАК  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ИНН 0268045809 ОГРН 1070268002485

БОЙОРОК

№ 406

ПРИКАЗ

«01» 09 2021 г.

«01» 09 2021 г.

Об организации питания в МАОУ «СОШ №33» г. Стерлитамак РБ  
2021-2022 учебного года

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования 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)», Письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12 мая 2020 г. № 02/9060-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19», методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций от 18.05.2020 № 2.4.0179-20

Приказываю:

1. Заместителям директора Гришиной О.Н., Фахретдинову В.Р., специалисту по охране труда Зубковой Д.У. взять на контроль:

- систематическое проведение дезинфекционных мероприятий в столовой, в том числе проведение генеральных уборок один раз в месяц всех помещений, оборудования, инвентаря.

- работу персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты, наличие коврика при входе в здание пищеблока, пропитанного дезинфицирующим средством;

- ежедневное проведение уборок столовой с использованием вирулицидных дезинфицирующих средств путем протирания ручек дверей, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал;

- обработку кранов, умывальников и поверхности обеденных столов и стульев (скамеек) после каждого класса с использованием вирулицидных средств;

- проведение дезинфекции всех контактных поверхностей в обеденном зале: дверных ручек, выключателей, поручней каждые 2 часа;

- проведение проветривания обеденного зала между приемами пищи;

- нанесение специальной разметки об обязательном дистанцировании обеденных столов классов друг от друга на расстояние не менее 1,5 метров на полу обеденного зала;

## **2. Заместителю директора Гришиной О.Н., социальному педагогу Сняковой Э.Р.**

- своевременно размещать на официальном сайте в сети «интернет» информацию об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневное меню;

- провести проверку актуальности всех нормативных документов, Положения о питании в соответствии с новым СанПиН и СП;

**3. Утвердить следующий график приема пищи обучающимися в соответствии с требованиями нахождения классов из закрепленных кабинетов одного блока, расплoжeнных на одном этаже, но не менее пяти: (с использованием территории буфета для питания обучающихся):**

<b>Время</b>	<b>Категория обучающихся</b>
9.25	Завтрак 1 классы, завтрак ОВЗ, инвалиды (5, 8,9 классы)
10.20	Завтрак 2,4в, 11 классы
11.10	Обед 5,9,11 классы, обед ОВЗ, инвалиды (1-4 классы)
12.00-13.45	Полдник ОВЗ, и инвалиды (3,4,6,7 классы)
14.30	Обед 3а,б,г классы, обед ОВЗ (3,4 классы)
15.25	Обед 4а,б,г,д, 8в классы
16.15	Обед 6,7 классы, обед ОВЗ, инвалиды (6,7 классы)

4. Классным руководителям обеспечить при входе в столовую мытье рук каждым обучающимся с использованием мыла и обработки антисептическим средством;

5. Категорически запрещается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой, также не допускается участие детей в сервировке столов и других видов работ;



6. Определить место для приема пищи педагогического состава, иного персонала образовательной организации – буфет, с соблюдением социального дистанцирования.

7. **Специалисту по охране труда Зубковой Д.У., фельдшеру школы Абдрашитовой Ш.М. взять под особый контроль:**

- прохождение «утреннего фильтра» работниками пищеблока с занесением в «Журнал здоровья» результатов термометрии;
- ношение масок и перчаток при работе с посетителями;
- утилизацию использованных масок;
- другие гигиенические процедуры, необходимые для исполнения работниками пищеблока;

- наличие медицинских книжек;

8. **Назначить ответственным за безопасную эксплуатацию оборудования пищеблока, обеспечить наличие запаса и правильного хранения дезинфицирующих средств заместителя директора Фахретдинова В.Р.**

9. **Контроль за организацией горячего питания и отчетностью возложить на заместителя директора Гришину О.Н. и социального педагога Снякову Э.Р.**

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ №33»  
г.Стерлитамак РБ



*И.В. Кустова*

И.В. Кустова