

**П Р И К А З**

31.08.2022

г. Лесозаводск

№ 198

**Об утверждении Положения о комиссии по контролю за питанием в школе  
Об утверждении состава родительского контроля за организацией  
и качеством питания  
Об утверждении состава бракеражной комиссии и назначении ответственных за  
исполнение санитарно-гигиенического контроля в МОБУ СОШ № 3 ЛГО  
на 2022-2023 уч. год**

Во исполнение Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», выполнения санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПИН 2,4,2, 2821-10), гигиенических требований к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул (СанПИН 2,4,2, 2599-10) и проверке качества безопасности пищевых продуктов, рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 2020 года утвержденных главным государственным санитарным врачом РФ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение о комиссии по контролю за питанием в МОБУ СОШ № 3 ЛГО.
2. Утвердить комиссию по контролю за организацией и качеством питанием в следующем составе:
  - Криловец М.Ю., заместитель директора по ВР
  - Головлева Г.В., учитель начальных классов
  - фельдшер школы
  - Юргина Ю.А, родитель
  - Артеменко Е.А., родитель
  - Никольникова О.А., родитель
  - Лаптева Виктория, учащаяся 9 «Б» класса
  - Доронин Никита, учащийся 11 класса
3. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:
  - Головлева Г.В., учитель начальных классов
  - Виговкая О.Д., учитель начальных классов
  - Борисюк Е.Д., учитель начальных классов
  - медработник
4. Фельдшера школы назначить ответственным за исполнение санитарно-гигиенического контроля в МОБУ СОШ № 3 ЛГО, ведение бракеражного журнала.
5. На Кузьменкову Л.Г., завхоза школы, возложить ответственность за санитарно-гигиеническую уборку столовой техническим персоналом по графику.
6. Классные руководители 1-4 классов несут ответственность за дежурство в столовой, соблюдение санитарии и безопасности обучающихся.

Обязанности ответственных лиц:

1. Проверка прохождения сотрудниками медицинских осмотров:  
Учителя – 1 раз в год  
Кухонные работники – 1 раз в три месяца
2. Проверка качества, условий хранения продуктов питания, их транспортировки и реализации – постоянно (ответственный фельдшер школы)
3. Проверка качества и своевременной уборки помещений, соблюдение правил личной гигиены – постоянно (ответственные фельдшер, завхоз)
4. Ведение учетно-отчетной документации (журнал измерений температуры в холлах, журнал учета мероприятий по контролю, отчет по плану мероприятий за истекший период) – постоянно (ответственные фельдшер школы, завхоз Кузьменкова Л.Г.)
5. Контроль наличия сертификатов, удостоверений качества – постоянно (ответственный фельдшер, завхоз Кузьменкова Л.Г.).
6. Проверка сроков профессионально-гигиенической подготовки – 1 раз в 2 года.
7. Контроль санитарно-гигиенический (мытьё посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим с использованием одноразовой посуды; Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств ) – постоянно (ответственный фельдшер).
8. Проверка температуры в холодильных камерах с записью в журнале – ежедневно (ответственный фельдшер).

И.о.директора МОБУ СОШ № 3 ЛГО



Филатова Н.Е.