



Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
Муниципальное образование – городской округ
город Югорск

Управление образования
администрации города Югорска

ПРИКАЗ

26.12.2016

№ 810

**Об усилении контроля за организацией
и обеспечением безопасного питания
обучающихся муниципальных
образовательных учреждений**

В соответствии с приказом Департамента образования и молодежной политики Ханты – Мансийского автономного округа – Югры от 16.12.2016 № 1898 «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасного питания обучающихся образовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры» в целях обеспечения здоровья обучающихся, предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с организацией питания обучающихся муниципальных образовательных учреждений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям муниципальных образовательных учреждений:
 - 1.1. Обеспечить персональный контроль за:
 - 1.1.1. Санитарным состоянием и содержанием производственных помещений пищеблоков, столовой посуды, инвентаря, оборудования производственных помещений, централизованных и нецентрализованных источников водоснабжения, водоотведения.
 - 1.1.2. Приемом пищевых продуктов и продовольственного сырья для приготовления блюд и порядком их хранения.
 - 1.1.3. Технологией приготовления блюд с учетом разработанных технологических карт.
 - 1.1.4. Отпуском горячего питания обучающимся по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией.
 - 1.1.5. Организацией работы бракеражной комиссии в соответствии с требованиями.
 - 1.1.6. Соблюдением учащимися, воспитанниками и сотрудниками правил личной гигиены.
 - 1.1.7. Своевременностью прохождения медицинских осмотров педагогическими работниками, работниками пищеблоков.
 - 1.2. Предусмотреть должностными инструкциями работников образовательных организаций положения по исполнению контрольных функций в части безопасности детского

питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением от 23.06.2008 №45 Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.3. Обеспечить наличие в пищеблоках амальгамных и ультрафиолетовых бактерицидных ламп мощного спектра действия для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции и проветривания помещений пищеблоков не менее 2-х раз в смену.

1.4. Организовать проведение санитарно-просветительской работы с работниками, учащимися, воспитанниками и их родителями (законными представителями) по профилактике острых кишечных инфекций.

1.5. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы (форс - мажора) организовать горячее питание учащихся и воспитанников, определив пункт временного размещения (при необходимости привлечь стороннюю организацию).

1.6. При регистрации случаев острой кишечной инфекции:

1.6.1. Осуществлять личный контроль работы пищеблоков, предусмотрев обязательный утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в образовательных организациях.

1.6.2. Провести внеплановые оперативные проверки состояния пищеблоков, столовых, складских помещений образовательной организации на предмет соблюдения санитарных норм и правил при организации питания учащихся и воспитанников, обеспечения безопасного качественного питания и ведения документооборота.

1.6.3. Организовать систему раннего активного выявления заболевших обучающихся и воспитанников.

1.6.4. Обеспечить меры по разобщению детей и проведению медицинского наблюдения за контактными детьми и сотрудниками.

1.6.5. Обеспечить незамедлительное информирование в соответствии с приказом Департамента образования и молодежной политики Ханты – Мансийского автономного округа – Югры от 24.02.2016 № 247 «О сроках и порядке информирования о несчастных случаях и чрезвычайных происшествиях в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа - Югры».

1.6.6. Обеспечить горячим питанием обучающихся на площадях сторонних организаций в случае приостановления деятельности пищеблоков по постановлению территориального отдела Роспотребнадзора или предусмотреть альтернативные формы организации горячим питанием.

1.7. Представить отчеты о соблюдении требований санитарно - эпидемиологического законодательства в срок до 25 июля, 20 декабря (ежегодно) заместителю начальника Управления

по функционированию системы образования О.А. Булдаковой по установленной форме (приложение).

2. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника Управления по функционированию системы образования О.А. Булдакову.

Начальник Управления образования



Н.И. Бобровская

Отчет о соблюдении требований санитарно-эпидемиологического законодательства
(СанПиН 2.4.5.2409-08) в _____ по состоянию на _____ 201__ года
(образовательная организация)

№ п/п	Наименование показателя	Значение показателя
1.	Питание осуществляется по договору (государственному контракту) операторами питания	Да/нет
2.	Сотрудники столовой состоят в штате образовательной организации	Да/нет
3.	Количество проведенных проверок в образовательной организации, из них:	
3.1.	с участием представителей Роспотребнадзора	
3.2.	с участием исполнительно-распорядительных органов муниципального образования, курирующих образовательную организацию	
3.3.	с участием администрации образовательной организации	
3.4.	с участием общественных организаций (родительских комитетов)	
4.	Количество выявленных нарушений, из них:	
4.1.	требований к санитарно-техническому обеспечению организации общественного питания образовательной организации (системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления)	
4.2.	требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	
4.3.	требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды	
4.4.	требований к организации здорового питания и формированию примерного меню	
4.5.	требований обслуживания обучающихся горячим питанием	
4.6.	требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции	
4.7.	требований к организации питьевого режима	
4.8.	требований к условиям труда персонала (гигиена труда)	
4.9.	требований к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке	
4.10.	требований к соблюдению санитарных правил и нормативов	
5.	Кол-во зарегистрированных случаев заболевания острыми кишечными инфекциями (механизм заражения пищевой) при указанном способе	

Директор _____

Исполнитель _____
контактный телефон _____