МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАХЧИСАРАЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№2» ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

11.01.2021 г. Бахчисарай № 10

О введении в действие СанПиНа 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования
к организации общественного питания населения»
в МБОУ «СОШ №2»

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», зарегистрированным Минюстом России 11.11.2020 (регистрационный № 60833)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в МБОУ «СОШ №2» г.Бахчисарай.
2. Согласовать примерное 2-хнедельное меню питания для каждой возрастной группы детей, утвержденное ИП «Газиев Л.Л.».
3. Разрешить допуск замены:

3.1. Одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПина).

3.2. Отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

4. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, установить 15-процентную надбавку к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7 в СанПина.
5. Запретить использование в организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №2» г. Бахчисарай следующую продукцию (приложение).
6. В ежедневном меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей указывать наименование приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (отв. ИП «Газиев Л.Л.»).
7. Функцию контроля содержания ежедневного меню возложить на медицинскую сестру Газиеву С.Л..
8. Классным руководителям 1-12 классов обеспечить:

8.1. Соблюдение питьевого режима обучающихся (п.п.8.4.2.: «Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды»).

8.2. Наличие документов, подтверждающих происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
8.3. Наличие в кабинетах контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
8.4. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен иметь дополнительно бутилированную питьевую (негазированную) воду промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.
9. Разрешить использование для питья кипяченой воды при условии соблюдения следующих требований (п.п. 8.4.5 СанПина):
– кипятить воду нужно не менее 5 минут;
– до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
– чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;
– смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться.
10. Ведение журналов возложить на:
10.1. Гигиенического, бракеража готовой пищевой продукции – Газиеву С.Л., медицинскую сестру;
10.2. Бракеража скоропортяйщейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования – повара ИП «Газиев Л.Л.».
11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы **Т.П. Линик**

С приказом ознакомлены:

Аблясов Р.З.
Аджисалиев Р.Ш.
Арзуманян А.В.
Астафьева В.Н.
Буряк Е.А.
Бекташева С.С.
Газиева С.Л.
Грачева Е.Г.
Гречановская А.Н.
Гринев А.В.
Довгая А.В.
Дувадах Э.Р.
Зиядинова Л.Д.
Зорик М.А.
Исмаилова А.А.
Исмаилова Д.И.
Исмаилова Э.Р.
Канарова А.Ф.
Куликова Н.В.
Мамутова З.С.
Мамутова Э.Н.
Маслюкова Н.О.
Широбокова С.Л.
Кадыев Ф.М.

Мустафаева С.С.
Овчинникова Т.С.
Османова Г.Р.
Пахно С.В.
Прихненко А.А.
Прихненко А.В.
Прихненко О.В.
Проничева О.Н.
Савенков В.В.
Сейтхалил У.С.
Скидан Т.В.
Станкова Ю.В.
Стефашина Т.Н.
Сулейманова Л.И.
Турянская С.Э.
Усеинова Э.Н.
Усейнова А.А.
Чернышева Е.Н.
Шапетько О.А.
Шапошников В.В.
Эмирова Э.Я
Овчий В.В.
Шишукова Л.А.
Осипенко И.Н.
Верещагина В.Ю.
Бесалов О.Б.
Рокацкая Е.В.

Приложение
к приказу МБОУ «СОШ № 2»
г.Бахчисарай № 10 от 11.01.2021 г.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.