

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Леботёрская основная общеобразовательная школа»
П Р И К А З

с. Леботёр

09.02.2022г.

№ 18- П

**Об утверждении плана мероприятий
по устранению недостатков при
организации горячего питания в МБОУ
«Леботёрская ООШ» по итогам
плановой проверки соблюдения
требований санитарно-
эпидемиологических правил и норм при
организации горячего питания в МБОУ
«Леботёрская ООШ»**

На основании приказа Управления образования Администрации Чаинского района от 02.02.2022 № 32-П «Об итогах проведения плановых проверок соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях Чаинского района»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план мероприятий по устранению недостатков при организации горячего питания в МБОУ «Леботёрская ООШ» согласно Приложению 1 к настоящему приказу.
2. Ответственному за ведение сайта Шевченко Г.П. разместить настоящий приказ на официальном сайте МБОУ «Леботёрская ООШ» до 17.02.2022г.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



М.И. Горбунова

С приказом ознакомлена:



Шевченко Г.П.

Приложение 1
УТВЕРЖДЕНО приказом
 директора
 МБОУ «Леботёрская ООШ»
 от 09.02.2022 №18-П

План мероприятий по организации горячего питания в МБОУ «Леботёрская ООШ»

№ п/п	Мероприятие	Ответственный	Срок исполнения
1.	Неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации горячего питания обучающихся МБОУ «Леботёрская ООШ».	Директор школы Работники школьной столовой	постоянно
2.	Своевременное размещение на официальном сайте МБОУ «Леботёрская ООШ» всей информации по организации горячего питания в учреждении.	Ответственный за размещение информации на официальном сайте	по мере поступления информации
3.	Своевременное внесение изменений в локальные акты МБОУ «Леботёрская ООШ» в соответствии с действующими нормативными правовыми актами, регламентирующими организацию горячего питания.	Директор школы	по мере необходимости
4.	Проведение с работниками школьной столовой обучающего совещания по изучению и применению нового санитарного законодательства, регламентирующего организацию горячего питания в образовательном учреждении.	Директор школы	март, октябрь 2022
5.	Усиление контроля за исправностью технических средств для реализации технологического процесса на пищеблоке МБОУ «Леботёрская ООШ»	Директор школы Заведующий столовой Повар	постоянно
6.	Строгое выполнение программы производственного контроля в МБОУ «Леботёрская ООШ»	Директор школы	в соответствии с регламентом программы
7.	Выполнение пункта 7.2.13.МР 2.3.6.0233-21 о недопустимости приготовления салатов и закусок из сырых овощей с 01 марта текущего года.	Повар	Март-июнь текущего года
8.	Своевременное проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: <ul style="list-style-type: none"> • осуществление производственного контроля; 	Директор школы	в соответствии с графиком проведения по мере возникновения

	<ul style="list-style-type: none"> • принятие мер в отношении больных инфекционными болезнями; • прерывание путей передачи (дезинфекционные мероприятия); • проведение медицинских осмотров; • организация иммунопрофилактики; • гигиеническое воспитание и обучение работников и обучающихся. 		проблемной ситуации
9.	<p>Взаимодействие с Управляющим советом, общешкольным родительским собранием, общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся по решению вопросов качественного и здорового питания, пропаганде основ правильного питания.</p>	<p>Администрация школы Классные руководители</p>	<p>в соответствии с регламентом работы</p>
10.	<p>Усиление контроля за деятельностью общественного питания (родительского) контроля за организацией горячего питания обучающихся.</p>	<p>Администрация школы</p>	<p>Регулярно два раза в месяц</p>
11.	<p>Устранение замечаний и нарушений по итогам плановой проверки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оборудование емкости с пищевыми отходами крышкой; • подводка горячей воды к умывальной раковине; • замена кухонной посуды с отбитой эмалью; • приобретение сборника рецептов для дошкольных образовательных учреждений; • приведение в соответствие с условиями хранения пищевых продуктов на стеллажах и подтоварниках; • оформление журнала ежедневных уборок с использованием моющих и дезинфицирующих средств. 	<p>Кухонный работник Директор школы Директор школы Директор школы Заведующий столовой Директор школы</p>	<p>до 15.02.2022 г. февраль 2022 г. июнь, декабрь 2022 г. июнь 2022 г. до 15.02.2022 г. до 15.02.2022 г.</p>