

ПРИКАЗ № 106/10
по МБОУ «Чиркейская гимназия им. Саида афанди аль – Чиркави»
от 02.09.2020г.

**«Об организации горячего питания и соблюдения
санитарных норм в школьной столовой»**

В соответствии со ст.51 «Охрана здоровья обучающихся воспитанников» Федерально Законв Российской Федерации «Об образовании», в целях укрепления и сохранения здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание для учащихся 1-4 классов на 2020-2021 учебный год.
2. Утвердить:
 - План мероприятий (Дорожна карта) по совершенствованию организации питания учащихся;
 - Положение о школьной столовой;
 - Положение о порядке и организации горячего питания;
 - График представления горячего питания в школе;
 - План работы по обеспечению качественного питания.
3. Ответственность за организацию горячего питания возложить на руководителя АХЧ Алиева Н.Б.
4. Алиеву Н.Б., руководителю по АХЧ обеспечить:
 - организацию производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
 - предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы;
 - контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню;
 - контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
 - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - обеспечить столовую моющими средствами, хозяйственным инвентарём и контролировать уборку в столовой;
 - контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
 - требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

- 1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;
- 2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006
- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- принимать собственноручно под запас. вести строгий учет, контроль за качеством принимаемой продукции, проверять активность сертификатов, погашать ветеринарные свидетельства в системе «Меркурий»;
- составлять и сдавать своевременно в конце каждого месяца отчет по принятой продукции;
- каждое утро, кладовщик сдает повару Гамзатовой Х.Д., продукцию в количестве, соответствующем ежедневному меню под роспись и принимает от повара Гамзатовой Х.Д. раскладку соответственно количеству порций; .
- ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведение журнала учета аварийных ситуаций на системах энергоснабжения. Водоснабжения. канализации;
5. Повару Гамзатовой Х.Д.:
 - обеспечить санитарно-гигиенический режим в столовой и приготовление качественной пищи;
 - каждое утро принимать от кладовщика продукцию в количестве, соответствующем ежедневному меню под роспись и сдавать ему же раскладку соответственно количеству порций;
 - сдавать ежедневное меню на подпись директору школы
6. Медсестре Сайпулаевой С.А. - обеспечить :
 - контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб;
 - контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов в пищеблоке;

- наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;
 - фиксацию результатов всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.
 - доведение до сведения своего непосредственного руководителя и директора школы информацию о выявленных дефектах в организации питания детей. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление директору школы.
 - участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся.
 - периодический (не реже одного раза в неделю) контроль качества поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает директору школы и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора.
 - ежедневное проведение осмотра работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме, рекомендованной приложением 1 О СанПиН 24.5.2409-08.
7. Абакаровой А.М., заместителю директора по УР в начальных классах, ознакомить классных руководителей 1-4 кл с графиком посещения столовой, обеспечить личное присутствие учителей в пищеблоке во время приема пищи.
 8. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на Алиева Н.Б., руководителя АХЧ.
 9. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор

Я.А. Даришмагомедов

Ознакомлены

Гамзатова Х.Д.

Алиев Н.Б.

Сайпулаева С.А.