



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «БУЙНАКСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖНЕКАЗАНИЩЕНСКАЯ СОШ №2 ИМ. НАБИ ХАНМУРЗАЕВА»
368205, Буйнакский район, тел. 8928-528-39-99
с. Н -Казанище, ул. Буйнакского124 e-mail: n-kazanische_school_2@mail.ru

« 01 » сентябрь 2020г.

№81

ПРИКАЗ

об организации горячего питания и соблюдении санитарных норм в школьной столовой в 2020-2021 учебном году

Для организации качественного горячего питания учащихся 1 – 4 классов, и обеспечения санитарно-гигиенического режима в школьной столовой

приказываю:

1. На заведующего хозяйственной частью Джамиятдинова А.А. возложить ответственность за организацию питания учащихся 1 – 4 классов в 2020-2021 учебном году.
2. Утвердить план мероприятий («Дорожная карта») по совершенствованию организации питания учащихся МБОУ «Нижеказанищенская СОШ №2 имени Наби Ханмурзаева». (Приложение №1).
3. Утвердить положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания (Приложение №2).
3. Утвердить следующий график горячего питания в школе в МБОУ «Нижеказанищенская сош №2 Имени Наби Ханмурзаева». (Приложение №3);
4. Утвердить план работы по обеспечению качественного питания на 2020-2021 учебный год (Приложение №4);
5. Джамиятдинову А.А., завхозу 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, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;

-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, цыпленок-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 N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические 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 сдавать повару Девлетовой М.А. продукцию в количестве, соответствующем ежедневному меню под роспись и принимать от повара Девлетовой М.А. раскладку соответственно количеству порций;

-ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;

-ведение журнала учета аварийных ситуаций на системах энергоснабжения. Водоснабжения. канализации;

6. Повару Девлетовой М.А. обеспечить :

-обеспечить санитарно-гигиенический режим в столовой и приготовление качественной пищи;

- каждое утро принимать от завхоза Джамиятдинова А.А.. продукцию в количестве, соответствующем ежедневному меню под роспись и сдавать ему же раскладку соответственно количеству порций;

- сдавать ежедневное меню на подпись руководителю школы

7. Медсестре Айдемировой М.Г. 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 на 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 информации 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.
- контроль в ежедневном режиме соблюдение примерного меню
- проверку выборочно (не реже одного раза в неделю) соответствие меню фактического меню.
- 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.
- ежедневного проведение осмотр 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 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. На заведующего хозяйственной частью Джамиятдинова Атава Абдулгамидовича возложить ответственность за реализацию данного приказа.

9. Контроль оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

1. Магомедова Б.А.
2. Джамавова Л.Ю.
3. Джамиятдинов А.А.
4. Бамматов Г.Н.
5. Айдемирова М.Г.
6. Девлетова М.А.

Директор школы



Мугутдинова П.А.