МУ «Управление образования Гудермесского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«НОВО-БЕНОЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. А.А. КАДЫРОВА»
(МБОУ «Ново-Бенойская СШ им. А. А. Кадырова»)

МУ «Гуьмсан муниципальни к1оштан дешаран урхалла»
Муниципальни бюджетни юкъарадешаран учреждени
«КАДЫРОВН А. А. ЦIАРАХ ЙОЛУ КЕРЛА-БЕНАРА ЮККЬЕРА ШКОЛА»
(МБЮУ «Кадыровн А. А. цIарах йолу Керла-Бенара ЮШ»)

П Р И К А З

31 августа 2026 г. **№ 185/1**

с. Новый-Беной

О соблюдении санитарных норм в школьной столовой в 2026-2027 учебном году

Для организации качественного горячего питания обучающихся 1-4 классов и обеспечения санитарно-гигиенического режима в школьной столовой согласно Положению о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Ново-Бенойская СШ им. А. А. Кадырова»

п р и к а з ы в а ю:

1.Возложить на Гайрбекова Т. Т-А., социального педагога ответственность за организацию горячего питания учащихся 1-11 классов в 2026-2027 учебном году.

2.Завхозу Абдулханову Б. 3. 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-ти дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных 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 (накопительные ведомости).

-проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

-обеспечить столовую моющими средствами, хозяйственным инвентарем и контролировать уборку в столовой;

-контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

-вести строгий учет, контроль за качеством принимаемой продукции, проверять активность сертификатов.

-составлять и сдавать своевременно в конце каждого месяца отчет по принятой продукции;

-ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;

-ведение журнала учета аварийных ситуаций на системах энергоснабжения, водоснабжения;

3.Повару Майрхановой Я.М. обеспечить:

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

сдавать ежедневное меню на подпись директору школы;

4.Социальному педагогу Гайрбекову Т. Т-А., обеспечить:

-контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб;

-контроль за качественным и количественным составом рациона 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 на них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;

-фиксацию результатов всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»

-доведения до сведения 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;

-контроль в ежедневном режиме соблюдения примерного меню;

-проверку выборочно (не реже 1 раза в неделю) соответствие меню фактическому меню;

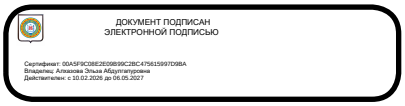
-участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся;

-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;

-обеспечить ежедневное проведение осмотра работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхние дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме рекомендованной приложением 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор 

Э. А. Алхазова

С приказом ознакомлены: Т. Т-А. Гайрбеков

Я. М. Майрханова