

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 Кюштан дешаран урхалла»  
Муниципальни бюджетни юкьарадешаран учреждени  
**«КАДЫРОВН А. А. ЦАРАХ ЙОЛУ КЕРЛА-БЕНАРА ЮККЪБЕРА ШКОЛА»**  
(МБЮУ «Кадыровн А.А. цIарах йолу Керла-Бенара ЮШ»)

**П Р И К А З**

01.08.2021г.

№ 145/2

с. Новый-Беной

**О соблюдения санитарных норм в  
школьной столовой в 2021-2022 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 Алхазову Э. А. медицинскую сестру ответственность за организацию горячего питания учащихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году.
2. Завхозу Абдулханову Б. З. 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. Медицинской сестре Алхазовой Э. 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 верхних 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 школы

З. А. Алхазов

С приказом ознакомлены:

Э. А. Алхазова

Я. М. Мусаева

Б. З. Абдулханов

