



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а.Хабез
имени Арашукова Рафаэля Раулевича»

ПРИКАЗ № 13 -Д

30.08.2024 г.

а.Хабез

**«Об усилении мер безопасности на пищеблоке в
МБОУ «СОШ а.Хабез имени Арашукова Р.Р.»**

В соответствии со статьей 41. «Охрана здоровья обучающихся»
Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об
образовании в Российской Федерации", в целях усиления мер безопасности на
пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать систематический административный и общий контроль за качеством поступающего сырья и выхода продукции в
школьной столовой.
2. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в
составе:

- Халипорокова И.М. - председатель;
- Копсергенова Ф.А. - член комиссии;
- Кяйшева З.А. - член комиссии;
- Лозгешева Ф.А. - член комиссии.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания выполнять
функции бракерской комиссии согласно положению о бракерской
комиссии

- ✓ бракераж блюд (ежедневно, до обеда, отв. Копсергенова Ф.А.)
- ✓ проверка выполнения меню (Копсергенова Ф.А.)
- ✓ контроль за выходом норм продукции (Халипорокова И.М.) - 1 раз

в четверть и по мере возникновения необходимости)

3. Выдачу готовой пищи в столовой осуществлять только после снятия
пробы;

4. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие
медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и
инструкциями.

5. Персонал школьной столовой обязан соблюдать следующие правила
личной гигиены:

— приходить на работу в чистой одежде и обуви;
— оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в

гардеробе;

— коротко стричь ногти;

— перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательна дезинфицирующим;

— при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

— сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями работника.

В пищеблоках школ категорически запрещается:

— при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, кулинарух и кондитерских изделий спешодежду булавками;

Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаральными верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы (Журнал проверок)

6. В пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

7. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений

8. Категорически не допускать посторонних лиц на пищеблок.

9. Организовать регулярные проверки помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, возможных взрывных устройств (Ответственный Выков З.Н.)

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор МБОУ "СОШ

а. Хабез имени Арашуква Р.Р.»

С приказом ознакомлены:



И.М. Хапсирокова
Ф.А. Копсеренова
З.А. Кабишева
Ф.А. Гозгешева
З.Н. Выков