



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

ПРИКАЗ № 10-П

а. Хабез

30.08.2024 г.

«О соблюдении санитарных норм в школьной столовой в 2024-2025 учебном году»

Для организации качественного горячего питания учащихся 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 «СОШ а. Хабез имени Арашукова Р.Р.»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить на Косергенову Ф.А., заместителя директора по УВР, ответственность за организацию горячего питания учащихся 1-4 классов, в 2024-2025 уч. году.
2. Шеф-повару Кыбишевой З.А. обеспечить:

- организацию производства горячего питания за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы;
- контроль за выполнением санитарных норм, рационом питания в соответствии с применением (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;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- требования по свежести продуктов, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания в том числе;
- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с требованиями, в соответствии с приложением №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1сутки. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1кг) категория А в соответствии с ГОСТ Р 52675 – 2006.

- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с требованиями, в соответствии с приложением №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Вести строгий учет, контроль за качеством принимаемой продукции, проверять активность сертификатов, поощать ветеринарные свидетельства в системе «Меркурий»;

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

- каждое утро сдавать повару продукцию в количестве соответствующем ежедневному меню под роспись и принимать от повара раскладку соответственно количеству порций;

- Завхозу, Быкову З.Н.:

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

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

- наличие заземления;

- наличие электрических ковров.

3. Медицинской сестре Джужевой Л.И. обеспечить:

- обеспечить ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;

- контроль правильности отбора и условий хранения сытных 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 документацию по организации питания в «Бедомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и других в соответствии с рекомендациями формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- доведение до сведения 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 соблюдения режима примерного меню;

- проверку выборочно (не реже 1 раза в неделю) соответствия 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 ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме рекомендованной приложением 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на Копсеренову Ф.А., ответственное лицо за организацию горячего питания учащихся 1-4 классов.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор МБОУ «СОШ
а. Хабез имени Арашуква Р.Р.»

С приказом ознакомлены:

И.М. Халсиророва

Ф.А. Копсеренова
З.А. Кабишева
З.Н. Быков