

**М И Н И С Т Е Р С Т В О О Б Р А З О В А Н И Я Р Д**

**МКОУ «АЙМАКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

 **ИМ. ШАМИЛЯ Л. З.»**

*aymakish@mail.ru* *индекс:368257, с.Аймаки, Гергебильский район Республика Дагестан*

«15» январь 2020г. №

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. Ha заведующего хозяйственной частью Маликова Ш.М.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 **МКОУ «Аймакинская средняя общеобразовательная школа им. Шамиля Л.З.»**
3. Утвердить положение о школьной столовой, о порядке и организации

горячего питания.

У твердить следующее расписание горячего питания в школе  **МКОУ «Аймакинская средняя общеобразовательная школа им. Шамиля Л.З.»**

1. Утвердить план работы по обеспечению качественного питания на 2020- 2021 учебный год (Приложение №4);
2. Маликову Ш.М. 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, цыпленка-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;

1. Повару Хаджаровой А.А. обеспечить:

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

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

- сдавать ежедневное меню на подпись руководителю школы

1. Медсестре Басировой Р.М. 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 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 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.

1. На заведующего хозяйственной частью Маликова Ш.М. возложить ответственность за реализацию данного приказа.
2. 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. |

**Мугутдинова П.А**

**Директор школы**