



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МО «НОВОЛАКСКИЙ РАЙОН»
МКОУ «НОВОКУЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
имени АМЕТХАНА СУЛТАНА

ИНН 0524008141 ОГРН 1060534005036

367020 тел. 8(928) 985 75 52

с. Новокули

ПРИКАЗ

от «31» августа 2020

года

№49

**«О выполнении санитарно - эпидемиологических
мероприятий к организации питания
обучающихся в МКОУ «Новокулинская СОШ №2»**

На основании приказа Министерства образования РФ № 7547-096/07 от 14.09.2010 «О выполнении санитарно - эпидемиологических мероприятий к организации питания обучающихся (воспитанников) в образовательных учреждениях РФ», в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с Уставом МКОУ «Новокулинская СОШ №2», в целях исполнения санитарно-эпидемиологических требований в общеобразовательных учреждениях, а также недопущения нарушений санитарно - эпидемиологических норм и правил (СанПиН 2.4.5.2409-08), сохранения жизни и здоровья обучающихся МКОУ «Новокулинская СОШ №2»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать на 2020/2021 учебный год бракеражную комиссию в составе:

Заместитель директора по АХЧ Сулейманова Р.А. – председатель
КОМИССИИ,

Соц.педагог Магомедову Д.М.

2. Утвердить положение о бракеражной комиссии.
3. Назначить ответственным лицом за соблюдение СанПиН 2.4.5.2409-08 в МКОУ «Новокулинская СОШ №2», в целях исполнения санитарно-эпидемиологических требований в **заместителя директора по АХЧ Сулейманова Р.А.**
4. **Заместителю директора по АХЧ Рамазанову С.А.** осуществлять контроль за: следующим:

- доставку пищевых продуктов строго специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки;

- проверить состояние бракеражных журналов, соответствие с требованиями выполнения требований личной гигиены сотрудниками пищеблока (правил личной гигиены, медицинские осмотры, наличие медицинских книжек);

- исключить нахождение посторонних лиц в служебных помещениях пищеблока. Ужесточить ежедневный медицинский контроль за санитарным состоянием пищеблока, столовой и персоналом, привлекаемом для приготовления пищи;

- обеспечить проведение в установленные сроки генеральных уборок с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Иметь необходимый запас моющих, дезинфицирующих средств.

- в местах проведения массовых мероприятий (актовые залы, коридоры, рекреации и другие помещения), учебных классах и лабораториях предусмотреть возможность оперативного проведения естественного (принудительного) проветривания помещений.

- реализовывать план мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации школы на текущий учебный год;

- совместно с комиссией по осмотру зданий школы провести проверку общих гигиенических и санитарных правил и условий организации образовательного процесса (питьевой режим, личная гигиена, порядок уборки помещений, наличие туалетов и их соответствие требованиям СанПиН) с составлением актов;

- организовать изучение работниками норм и требований санитарно-эпидемиологического (СанПиН 2.4.5.2409-08) по организации питания в образовательном учреждении в соответствии с нормативными документами. Составить протокол обучения.

- допускать к работе с пищей работников, прошедших в обязательном порядке медицинский осмотр и имеющих медицинские книжки;

5. **Соц.педагогу Магомедовой Д.М.** нести ответственность за соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в следующих пунктах:

п.14.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

п.14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил).

п.14.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил).

п.14.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил).

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

п.14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Контроль за исполнением данного пункта приказа возложить на заместителя директора по АХЧ Сулейманова Р.А.

6. Ответственным лицам за организацию питания в МКОУ «Новокулинской СОШ№2»

- лично контролировать организацию питания в строгом соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПин 2.4.5.2409-08).

- обеспечить контроль качества пищевых продуктов, поступающих в школу, наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- усилить контроль за организацией питания (снятие пробы, ведомости контроля за питанием, исправность технологического оборудования пищеблока, порядок мытья и обработки посуды, и хранения пищевых продуктов, наличие инструкции по хранению скоропортящихся пищевых продуктов, уборка помещений пищеблока, порядок хранения уборочного инвентаря).

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ Новокулинская СОШ №2 **С.М. Айгунова**

