



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 П. ЧИРИ-ЮРТ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «СОШ № 1 п. Чир-Юрт Шалинского муниципального района»)

Муниципальни учреждение «Шелан муниципальни кӀоштан дешаран дакъа»
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЮКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ
«ЧУЪЙРИ-ЭВЛАН № 1 ЙОЛУ ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБОУ «Чуьйри-Эвлан № 1 йолу ЮЮШ»)

П Р И К А З

24.08.2021

№ 68/1

п. Чир-Юрт

О соблюдении санитарно-гигиенических норм в школьной столовой

Во исполнение Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г № 273-ФЗ, ст.51, СанПиН 2.4.5.2409-08

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за соблюдение санитарных норм и правил в школьной столовой **на завхоза школы Дудаеву М.А.**
2. Назначить ответственным за организацию дежурства, составление и контроль графика дежурства **заместителя директора по ВР Сагаипову И.Ш.**
3. Возложить ответственность за организацию дежурства по столовой на классных руководителей 1-4 классов согласно графику дежурства в строгом соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08).
4. Возложить персональную ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм питания в соответствии с должностными обязанностями **на повара Ачариеву Э.Р.**
5. **Работнику пищеблока:**
 - 5.1. Осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08). На каждый получаемый продукт питания обязателен сертификат качества, гарантирующий качество данного продукта и сроки его реализации.
 - 5.2. В обязательном порядке проходить медицинский осмотр и иметь медицинские книжки, свидетельствующие о полном здоровье работника и его гигиенической подготовке.
6. **Заместителю директора по ВР Сагаиповой И.Ш.** усилить контроль организации питания, а именно при:
 - снятии пробы приготовленной пищи;
 - оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
 - ведении ведомости контроля за питанием;
 - обеспечении исправности оборудования пищеблока;

- обеспечении порядка мытья и обработки посуды, хранения пищевых продуктов, уборки помещений пищеблока и обеспечении порядка хранения уборочного инвентаря..

7. Медработникам школы

- ежедневно контролировать состояние рук всех работников столовой
- ежедневно проверять качество приготовленной еды отбором пищи
- ежедневно проверять соблюдение санитарных норм в помещениях для мытья посуды, приготовления пищи, хранения продуктов, в столовом зале для кормления детей и буфете.

8. Завхозу Дудаеву М.А. выдавать моющие средства по мере надобности и контролировать уборку столового зала и пищеблока.
9. Повару Ачараевой Э.Р. – строго соблюдать нормы закладки продуктов и порции готовых блюд.
10. Ответственность за организацию кормления учащихся начальных классов возложить на зам. директоров по УВР Арсанукаеву М.А.
11. Запретить доступ на территорию пищеблока всем сотрудникам школы, не являющимися работниками столовой.
12. Медицинским работникам категорически не допускать продажу в буфете жевательных резинок и шипучих напитков.
13. **Членам комиссии по контролю питания** не реже 2-х раз в год проводить проверку выполнения общих гигиенических и санитарных правил и условий организации образовательного процесса (питьевой режим в классах, личная гигиена обучающихся, порядок и качество уборки классных помещений, туалетных комнат и т.п.). По результатам проверки составить акты.
14. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



/С.К. Арсанукаев/