

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОВОЛАКСКАЯ ГИМНАЗИЯ» им. ИСАЕВА МУТЕЯ**

**НОВОЛАКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**367020, с. НОВОЛАКСКОЕ НОВОСТРОЙ тел.89282874802**

**E-mail novolak.gimnaz@mail.ru**

**ОКПО 70495361, ОГНР 1040500908271**

**ИНН/КПП 524006313/52401001**

**ПРИКАЗ**

**от 20.08.2020г. №60**

**«О выполнении санитарно - эпидемиологических**

**мероприятий к организации питания**

**обучающихся в МКОУ «Новолакская гимназия им. Исаева Мутея»**

На основании приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”, в соответствии с  Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с Уставом МКОУ «Новолакская гимназия им. Исаева Мутея»,  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 «Новолакская гимназия им. Исаева Мутея»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

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

     **Заместитель  директора по ВР Агасиева З.М.** – председатель комиссии,

 Члены комиссии:

1. Нагбарова Д.А. – председатель родительского комитета
2. Алиева А.М. – профком школы.

Утвердить положение о бракеражной комиссии.

Назначить ответственным лицом  за соблюдение СанПиН 2.4.5.2409-08 в МКОУ «Новолакская гимназия им. Исаева Мутея»**заместителя директора по ВР Агасиеву З.М.**

**Заместителю директора по ВР Агасиевой З.М..** осуществлять контроль за: следующим:

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

-  проверить в ХС «Меркурий» наличие и 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-эпидемического (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;

1. **Зам.директора по ВР Агасиевой З.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 ВР Агасиеву З.М.

1. **Ответственным лицам за организацию питания в МКОУ «Новолакская гимназия им. Исаева Мутея» Агасиевой З.М. и Хизриевой М.М..:**

  - лично контролировать организацию питания ХС «Меркурий» 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).

1. ****Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

 **Директор Султанова С.И.**