МУ «Отдел образования Урус-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 с. АЛХАН-ЮРТ»
(МБОУ «СОШ №2 с.Алхан-Юрт»)

МУ «Хьалха-Мартан муниципальни к1оштан дешаран отдел»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран учреждени
«1АЛХАН-ЮЬРТАРА ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБОУ «1алхан-Юьртара №2 йолу ЙЙШ»)

В Ы П И С К А ИЗ П Р И К А З А

29 августа 2023 г. № 83-од

с. Алхан-Юрт

Об организации контроля
за качеством питания

В соответствии со ст. 28 Закона РФ ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации", Уставом школы, на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5. 2409-08" (Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования) **п р и к а з ы в а ю:**

1.Назначить ответственной за питание в МБОУ «СОШ № 2 с. Алхан-Юрт» в 2023 -2024 учебном году зам.директора по ВР Гихаеву Т.М.

2.Ответственной за питание Гихаевой Т.М.:

- организовать в школе постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания и качеством приготовления пищи;
- анализировать проблемы по охвату питанием учащихся;
- знакомить родителей, педагогов на родительских собраниях и педагогических советах с состоянием питания в школе;
- проводить совместно с медицинским работником школы постоянную разъяснительную работу с учащимися основного и среднего уровня образования о необходимости получения горячего питания;
- руководствоваться в своей деятельности утвержденными функциональными обязанностями.

3.В соответствии с Положением об организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт», с целью улучшения организации питания детей

создать комиссию по организации административно-общественного контроля за качеством питания учащихся в следующем составе:

- Оздемирова А.М., председатель Родительского комитета;
- Гихаева Т.М., заместитель директора по ВР, член комиссии;
- Тарамова З.И., председатель профкома), член комиссии.

1. Вменить в обязанность комиссии по контролю качества питания:
- разработку плана работы комиссии на 2023-2024 учебный год;
- создание комплексного плана по улучшению организации питания учащихся на учебный год;
- составление Программы производственного контроля;
- определение основных направлений развития и совершенствования организации питания школьников в МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт»;
- контроль организации качественного питания учащихся (по утвержденному графику);
- содействие организации просветительской работы по вопросам здорового питания;
- внесение предложений Педагогическому совету школы по совершенствованию организации питания школьников.

2. Создать в МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт» бракеражную комиссию в следующем составе:
- Л.Б.Каримова, директор школы, председатель комиссии;
- Эльбуздукаев А-И.Б., заведующий хозяйством, член комиссии;
- Сагаева Р.М. медицинский работник школы, член комиссии.

3. Вменить в обязанности бракеражной комиссии:
- производить пробу блюд;
- отслеживать качество питания;
- отслеживать внешний вид выходящей продукции питания;
- вести журнал бракеража.

4. Утвердить график работы столовой и график питания учащихся (*Приложение 2*), график дежурства учителей и администрации школы в столовой (*Приложение 3*).

5. Медицинскому работнику школы Сагаевой Р.М. в течении первой учебной недели провести беседы с учащимися и их родителями о правильном питании школьников.

6. Заместителю директора по ВР Гихаевой Т.М. обратить внимание классных руководителей при разработке планов воспитательной работы классов на вопросы организации здорового питания.

7. Назначить ответственной за питьевой режим учащихся Сагаеву Р.М. и вменить ей в обязанности:
   - промывку питьевых бочков;
   - смену воды;
   - контроль за чистотой стаканов.

8. Назначить ответственной за ведение журнала здоровья и проверку состояния здоровья работников столовой Сагаеву Р.М.
9. Запретить продавать в школьном буфете и столовой продукты в соответствии со списком (*Приложение 4).*
10. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Л.Б.Каримова

С приказом ознакомлены: Гихаева Т.М.
Тарамова З.И.
Сагаева Р.М.
Эльбуздукаев А-И.Б.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00CE31090E22273D1025C2C2FB54F6ACB5
Владелец: Каримова Лариса Басхануевна
Действителен: с 03.04.2023 до 26.06.2024

Приложение №1
к приказу №83-од от 29.08.2023 г.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ПИТАНИЕ

1. Ответственный за питание обязан:
- руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ и ЧР, приказами и распоряжениями Министерства образования и науки ЧР, Управления образования Урус-Мартановского муниципального района, уставом и локальными актами МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт»;
- взаимодействовать по вопросам совершенствования организации питания обучающихся;
- разрабатывать и реализовать план работы МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт» по организации питания обучающихся;
- участвовать в определении контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание;
- составлять и направлять ежедневный предварительный заказ на поставку пищевой продукции (горячее питание за счет бюджета) по количеству учащихся;
- вести ежедневный табель учета обучающихся (основной и резервный список), получающих бесплатное и льготное питание;
- осуществлять перераспределение неиспользованных завтраков и обедов среди обучающихся, состоящих в резервном списке;
- организовать питание обучающихся, не охваченных бесплатным питанием, за счет средств родителей (законных представителей).

2. Ответственный за питание обязан осуществлять ежедневный контроль за:
- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания утвержденному меню;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продукции и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой и буфета.

3. Ответственный за питание, совместно с комиссией по контролю за организацией и качеством питания МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт», обязан:
- периодически осуществлять проверку качества сырой и готовой продукции,

поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;

- периодически осуществлять опрос обучающихся и их родителей (законных представителей) об ассортименте и качестве отпускаемой продукции и предъявлять полученную информацию администрации МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт»;
- вносить предложения администрации МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт» по вопросу улучшения питания обучающихся;
- принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами;
- представлять администрации МБОУ «СОШ №2 с. Алхан-Юрт» ежегодный анализ организации питания обучающихся;
- организовать просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- привлекать родительскую общественность к организации и контролю обеспечения питания обучающихся.

Приложение №2

к приказу №83-од от 29.08.2023 г.

ГРАФИК РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Время работы столовой	Время уборки столовой	Примечание
8.00 – 17.00	10.50 – 11.20	Генеральная уборка – последняя суббота каждого месяца
	12.30 – 13.00	
	16.30 – 17.00	

Приложение №3

к приказу №83-од от 29.08.2023 г.

ГРАФИК ДЕЖУРСТВА В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

	Время	Учитель	Администратор
Понедельник	10.20 – 11.40	Маликова Е.Х	Гихаева Т.М.
	15.50 – 16.10	Бондарева С.Р.	
Вторник	10.20 – 11.40	Дабаева М.В.	Гихаева Т.М.
	15.50 – 16.10	Умарова Т.И.	
Среда	10.20 – 11.40	Мавсарова Э.В.	Гихаева Т.М.
	15.50 – 16.10	Болтукаева М.Л.	
Четверг	10.20 – 11.40	Тарамова Д.М.	Гихаева Т.М.
	15.50 – 16.10	Жангарова Р.С.	
Пятница	10.20 – 11.40	Гихаева Т.М	Гихаева Т.М.
	15.50 – 16.10	Хасханова М.А.	

Приложение №4

к приказу №83-од от 29.08.2023 г.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошеная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша -"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.

19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные в приложении N 9 СанПин 2.4.5. 2409-08.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
42. Чипсы, сухарики.