Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Счастливое»

Приказ № 69/3- од

От 31.08.2021г. с. Счастливое

« О создании бракеражной комиссии»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В целях улучшения контроля за качеством приготовления пищи для учащихся школьной столовой создать бракеражную комиссию в следующем составе:

    1. Эльканова Ф.А. – зам.дир по УВР
    2. Джанкезова А.Х. – Повар
    3. Бытдаева З.Х. – ответственная за питание
    4. Кубанова М.Н. – медсестра.

2. Возложить на бракеражную комиссию ежедневный контроль за качеством и организацией питания учащихся.
3. Бракеражной комиссии проводить внеплановый контроль за питанием, санитарным состоянием, организацией и охватом всех учащихся школьным питанием не реже одного раза в месяц с составлением акта проверки.

Директор школы С.М. Аджиев

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Счастливое»

Приказ № 69/2-од

От 31.08.2021г. с. Счастливое

О создании общественного (родительского) контроля
За организацией и качеством школьного питания

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ Об образовании в Российской федерации» в части совершенствования правого регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; Методических рекомендации МР 2.4.018-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г; Положение о родительском контроле организации и качества питания родительском контроле организации и качества питания обучающихся;

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного (родительского) контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном) условии соблюдения ими требований санитарного законодательства) в следующем составе:

   - Председатель комиссии Аджиев Сурафиль Мудалифович, директор школы;

   Члены комиссии:
   - ответственная за организацию питания (повар) – Джанкезова Альбина Ханафиевна;
   - председатель родительского комитета – Катчиева Руфина Дадиевна
   -председатель родительской общественности – Чомаева Людмила Мурутдиновна

   1. Общественной комиссии осуществлять:
      - Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
      - Мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
      - Контроль за качеством и полновесностью порции за организацией приема пищи обучающимися;
      - Контроль организации питания обучающихся за счет родительских средств;
      - Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
      - Контроль за правомерностью определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;

- Контроль перераспределения неиспользованных рационов питания среди обучающихся, состоящих в резервном списке;
- Соблюдение графика работы столовой.

1. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

2. Сариеву Р.М. ответственному за ведение сайта школы, выписку из данного приказа разместить на официальном сайте школы.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы С.М. Аджиев

С приказом ознакомлены:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Счастливое»

Приказ № 69 - од

От 31.08.2021г. с. Счастливое

«О назначении ответственного
за организацию питания учащихся»

В связи с организацией горячего питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Бытдаеву З.Х., зам.дир. по ВР, ответственной за питание учащихся с 01.09.2021г. до 31.05.2022г.
2. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы С.М. Аджиев

С приказом ознакомлен(а)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Счастливое»

Приказ № 69/4-од

От 31.08.2021г. с. Счастливое

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП»

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МКОУ «СОШ с. Счастливое»

- Координатор : Бытдаева З.Х..

Члены рабочей группы:

- член рабочей группы ХАССП Джанкезова А.Х. -(повар)

- член рабочей группы ХАССП Коркмазова И.А. кладовщик

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими школу.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;

- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Директору и зам. дир. по АХЧ (координатору и рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу №)

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор школы С.М. Аджиев

С приказом ознакомлены:

5. Кубанову А.Х; завхозу школы, ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологичекого, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;

- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;

- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологичекого, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;

- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;

- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

6. Дежурному администратору:

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

7. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;

- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;

- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины .

8. С целью проверки школьной документации по организации питания в школе назначить комиссию в составе:

1. Бытдаева З.Х. - зам. директора по ВР

2. Кубанова М.Н. – медсестра.

3. Батчаева Ж.Б. - социальный педагог

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы С.М. Аджиев

С приказом ознакомлены:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Счастливое»

ПРИКАЗ 69/1-од

31.08.2021г. с. Счастливое.

"Об организации питания в школе"

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения охвата горячим питанием учащихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать горячее питание учащихся школы с 01.09.2021 года.

Социальному педагогу школы Ж.Б. Батчаевой:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

-осуществлять контроль соответствия базы данных по платному питанию и количества питающихся.

2. Классным руководителям и воспитателям групп продленного дня:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;

- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса,

3. Медицинскому работнику школы Кубановой М.Н.

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;

- организовать медосмотры учащихся школы узкими специалистами

- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря,

- ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,

- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи.

4. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

Завтрак 8:40-8:55 – 2-4 классы
Обед 10:25-10:45 – 1,5-11 классы
Обед 11:25-11:45 – 2-4 классы
Обед 14:55-15:10 - 7 классы