

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»

г. Избербаш Республики Дагестан

ПРИКАЗ № 1-53

от 01.09.2023

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с Положением о бракеражной комиссии и в целях осуществления контроля организации питания учащихся, контроля доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МКОУ «СОШ 11»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Гайдарова Л.Г.-зам директора по УВР

Идрисова Х.М.-медсестра школы

Джафарова С.А.-повар школы

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №2 к настоящему приказу

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «СОШ №11»



Шахамирова А.Ш.

С приказом ознакомлены:

Гайдарова Л.Г.

Идрисова Х.М.

Джафарова С.А.

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»

г. Избербаш Республики Дагестан

ПРИКАЗ № 1-54

от 1.09 2023

Об организации питания учащихся 1-4 классов

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся на период 2023-2024 учебного года на основании письма-согласования примерного 10-ти дневного меню

Приказываю:

1. Обеспечить с 04.09.2023 г. до окончания учебного года бесплатным одноразовым питанием учащихся 1-4 классов.
2. Назначить ответственным за организацию питания и контроль за правильным составлением меню зам. директора по начальным классам – Гайдарову Л.Г. и мед. сестеру школы- Идрисову Х.М..
3. Учителям начальных классов организованно, по графику вести детей в столовую.
4. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

Гайдарова Л.Г.

Идрисова Х.М..

Директор МКОУ «СОШ №11»

Шахамирова А.Ш.

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»

ПРИКАЗ № 2-57

от 01. 2023 года.

«Об ответственности медперсонала МКОУ «СОШ №11» за соблюдением санитарных норм в пищеблоке школы»

Приказываю:

Медперсоналу школы, ответственному за соблюдение санитарных норм при приготовлении пищи для детей и хранение продуктов питания, ежедневно по своему рабочему графику

- строго следить за санитарно-эпидемиологический режимом работы столовой.
- в обязательном порядке присутствовать при закладке продуктов
- проверять прохождения медицинского освидетельствования
- проверять наличие дезраствора, моющих средств и порядок их использования
- проверять состояние рабочей одежды, наличие сменной и порядок хранения
- проверять сертификаты качества продуктов питания, поступающих и хранящихся в столовой
- проверять регулярность дезобработки от грызунов
- контролировать обработку и хранение посуды, ножей, разделочных досок.
- контролировать сигнальную маркировку посуды, разделочных досок, уборочного инвентаря.
- следить за порядком хранения скоропортящихся продуктов: яиц, масла, рыбы, мяса.
- ежедневно проверять под роспись бракеражный журнал, журнал излишков и возврата продуктов.
- ежедневно брать пробу еды на суточное хранение.
- ежедневно проверять наличие контрольного блюда.
- ежедневно вести учет количества довольствующихся учеников в специальном журнале.

Медперсонал школы должны ежемесячно 1-ого числа представлять директору школы
Служебную справку о санитарном состоянии пищеблока школы по всем
вышеперечисленным пунктам.

Директор МКОУ «СОШ №11» *Шах* Шахамирова А.Ш.



МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»

г.Избербаш Республики Дагестан

ПРИКАЗ № 1-58 от 2023

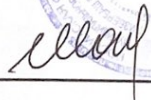
«Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся»

В целях осуществления контроля родителей(законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МКОУ «СОШ №11»

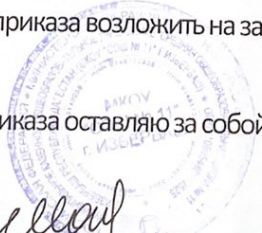
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1: Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее- Комиссия) на 2023 – 2024 учебный год в составе (приложение 1)
 - 1.2 Положение о Комиссии (приложение 2)
 - 1.3 План-Задание для Комиссии (приложение 3)
 - 1.4 Правила Бракеража (приложение 4)
 - 1.5 Форму бракеражного журнала (приложение 5)
2. Заместителю директора по УВР начальной школы, провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 31.05.2024
- 2.1 Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража.
- 2.2 Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнения приказа возложить на зам.директора по начальным классам.
4. Контроль за осуществлением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «СОШ №11»



Шахамирова А.Ш.



МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»
г.Избербаш Республики Дагестан

ПРИКАЗ № 1-58 от 01.09.2023

О соблюдении санитарно-гигиенических норм в столовом зале и пищеблоке школы.

1. 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
2. Завхозу Магомедову Р.Ч. выдавать моющие средства по мере надобности и контролировать уборку столового зала и пищеблока
3. Повару Джафаровой С.М – строго соблюдать нормы закладки продуктов и порции готовых блюд
4. Ответственность за организацию кормления учащихся начальных классов возложить на зам. директора по УВР Гайдарову Л.Г.
5. Запретить доступ на территорию пищеблока всем сотрудникам школы, не являющимися работниками столовой

директор МКОУ «СОШ №11»



Шахамирова А.Ш.

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»

г.Избербаш Республики Дагестан

Приложение №1 к приказу

Состав бракеражной комиссии

МКОУ «СОШ 11»

Председатель комиссии:

Шахамирова А.Ш. – директор школы - осуществляет контроль работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному.

Члены комиссии:

1. Шеф-повар Джафарова С. А - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Завхоз Магомедов Р.Ч. - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;
3. Зам.директора Гайдарова Л.Г.осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции.
4. Медицинский работник Идрисова Х.М.- периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья»



Утверждаю:

директор МКОУ «СОШ №11»

Шахамирова А.Ш.

МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №11»

г. Избербаш Республики Дагестан

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

2023-2024 уч.год

3.2. Руководство осуществляет заведующим производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором Школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.

3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом Школы.

3.4. Трудовые отношения работников школьной столовой и Школы регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.5. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

4.1. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ «Роспотребнадзора» по 14 дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

4.4. Должно быть организовано горячее питание (завтрак 1 смена, и обед 2 смена) для обучающихся 1-4 классов в школе.

4.5. Заведующий производством осуществляет контроль за:

4.5.1. Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договору;

4.5.2. Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;

4.5.3. Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

4.6. Заведующий производством в установленном порядке информирует территориальные центры ТО ТУ «Роспотребнадзора» о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала,

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

5.1. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

5.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Школы.

5.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором Школы.

5.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа

продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего производством школьной столовой.

5.5. Контроль над посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и заместителя директора по УВР, курирующего вопросы охраны труда и укрепления здоровья участников образовательного процесса.

5.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

6.1. Работники школьной столовой обязаны:

- 6.1.1. Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся школы.
- 6.1.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- 6.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
- 6.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 6.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 6.1.6. Отчитываться в установленном порядке перед директором Школы.
- 6.1.7. Повышать квалификацию.
- 6.1.8. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.
- 6.1.9. Коротко стричь ногти.
- 6.1.10. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 6.1.11. Сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

6.2. Работникам школьной столовой запрещается.

- 6.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками.
- 6.2.2. Курить на рабочем месте.
- 6.2.3. Использовать:
 - фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
 - творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
 - молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
 - зеленый горошек без термической обработки;
 - макароны с мясным фаршем (по-флотски),
 - студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
 - напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;



Утверждаю
Директор МКОУ «СОШ№11»
Шахамирова А.Ш.

Положение
о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией
горячего питания обучающихся МКОУ «СОШ№11»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов(готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся