



Приказ 153-а

20.01.2021г.

«О витаминизации блюд»

Согласно требования СНиП 2.4.5.2409-08 «Об организации питания в образовательных учреждениях» ежедневно должно проводиться «С» витаминизация третьих блюд из расчета 0,5 на одного обучающего в сутки

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить проведение витаминизации блюд в МБОУ «СОШ №9».
2. Назначить ответственной за проведение «С» витаминизации третьих блюд медицинскую сестру Бахмудову З. К. (при ее отсутствии назначить ответственным Османову Н.Э., повара МБОУ «СОШ №9»)
3. Медицинской сестре Бахмудовой З.К.:
 - «С» витаминизацию третьих блюд проводить из расчета 0,05г. на одного учащегося в сутки, согласно требованиям СНиП 2.4.5.2409-08 «Об организации питания в образовательных учреждениях».
 - дату, 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, регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 СНиП 2.4.5.2409-08 «Об организации питания в образовательных учреждениях»).
4. Классным руководителям 1-4-х классов:
 - довести до сведения родителей (законных представителей) на родительских собраниях о проведении «С» витаминизации третьих блюд.
5. Назначить ответственного за соблюдение СанПин 2.4.5.2409-08 заместителя директора по УВР Хидирнабиеву И.Г.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы

Селимханова Г.М.

С приказом ознакомлены:

Хидирнабиева И.Г. - 105
Бахмудова З.К. - 3
Османова Н.Э. - 105

Хидирнабиеву И.Г.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Приказ 153-б

20.01.2021г.

«Об усилении мер безопасности на пищеблоке»

В соответствии со статьей 41. «Охрана здоровья обучающихся» Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", в целях усилении мер безопасности на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать систематический административный и общественный контроль за качеством поступающего сырья и выхода продукции в школьной столовой.
2. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Хидирнабиева И.Г. – зам.директора по УВР нач.кл.

Члены комиссии:

-Гапизова У.Б. – завхоз школы

-Бахмудова З.К. – медицинский работник

Ибрамхалилова М.Ш.– родитель

Комиссии по контролю за организацией и качеством питания выполнять функции бракеражной комиссии согласно положению о бракеражной комиссии

- бракераж блюд (ежедневно, до обеда)
- проверка выполнения меню
- контроль за выходом норм продукции (1 раз в месяц и по мере возникновения необходимости)

3. Выдачу готовой пищи в столовой осуществлять только после снятия пробы;
4. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Персонал школьной столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:
 - приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробе;
 - коротко стричь ногти;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательна дезинфицирующим;
 - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в

- мыть руки с мылом, желателно дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
 - сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями работника.
- В пищеблоках школ категорически запрещается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками;

Ежедневно перед началом смены мед. работник школы проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы.

5. В пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.
6. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений
7. Категорически не допускать посторонних лиц на пищеблок.
8. Организовать регулярные проверки помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, возможных взрывных устройств.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы

Селимханова Г.М.

С приказом ознакомлены:

Хидирнабиева И.Т. —

Ганизова У.Б. —

Рахмудова З.К. —

Абрахамшоева М.И. —

Директор школы