**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И СНАБЖЕНИЮ МУНИЦИПАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ НОВОКУБАНСКОГО РАЙОНА**

**Приказ**

25 августа 2019 г. № 52

**«Об организации питания на 2020-2021 учебный год»**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2018 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях совершенствования системы организации питания обучающихся в образовательных организациях муниципального образования Новокубанский район, , а так же обеспечения безопасных условий пребывания, питания детей, недопущения вспышки инфекционных заболеваний, массовых пищевых отравлений среди обучающихся образовательных организаций п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить меню-раскладку 10-дневного меню для организации питания различных категорий довольствующихся в муниципальных образовательных организациях Новокубанский район согласно приложению № 1.
2. Утвердить меню-требование на 2020-2021 учебный год.
3. Кладовщикам:

- осуществлять заказ продуктов питания в соответствии с электронными формами (электронной рапортичкой).

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательные организации осуществлять при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, сохранять до окончания использования продукции;

- ежедневно вести меню-раскладку, в течении трех рабочих дней предоставлять документы в МБУ ОС МУ;

- ежедневно заполнять журналы, первичные документы в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение СанПин 2.4.5.2409-08);

- по мере поступления товара заполнять систему «Меркурий»:

 4. Поварам:

- производство готовых блюд осуществлять только в соответствии с технологическими картами, утвержденными МБУ ОС МУ.

 5. Работникам МБУ ОС МУ:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы,

- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком,

не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

- в гардеробных личные вещи и обувь хранить раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах);

- на рабочем месте находится в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), обеспечить наличие журнала «Смена средств индивидуальной защиты»;

- при входе на рабочее место измерять температуру тела, заносить результаты исследования в журнал измерения температуры;

- при входе на пищеблок оборудовать место для дезинфекции рук сотрудников и поставщиков;

6. Главному бухгалтеру:

- в конце месяца предоставление отчетов (о стоимости питания, оборотные ведомости по продуктам питания, соблюдение норм продуктов питания в разрезе каждого образовательного учреждения).

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБУ ОС МУ В.Н. Шило