**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«РАХАТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА имени Башира Лабазановича Сахратулаева»**

**№ 127 от 23.08.2021 г.**

**«О создании бракеражной комиссии и о назначении ответственного за организацию и осуществление производственного контроля ПК»**

**« Об утверждении положений питания обучающихся».**

Для успешной организации работы школьного буфета и в соответствии с требованиями ТК РФ и Санитарных правил "Организация и проведение **производственного контроля** за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Создать бракеражную комиссию на 2021-2022 учебный год в составе:

- Магомедов А.И. – директор

- Магомедова З Г.. – зам. директора по воспитательной работе

- Алиева К А -повар

-Алиева П А -замдиректора по начальным классам

2. Назначить ответственным за проведение и исполнение Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий замдиректора по УВР начальных классов Алиевой П.А.

3. Утвердить Положение об организации питания обучающихся, о Совете по питанию.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Магомедов А.И.

С приказом ознакомлены Алиева П А

Магомедова З Г..

Алиева К А

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«РАХАТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА имени Башира Лабазановича Сахратулаева»**

**№ 127 «А» от 23.08.2021 г.**

**«**Об утверждении Программы производственного контроля на 2021 года».

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой ОУ согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарноэпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2021 год (приложение 1).

2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.01.2022 г.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Директор А.И.Магомедов**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«РАХАТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА имени Башира Лабазановича Сахратулаева»**

**№ 127 «Б» от 23.08.2021 г.**

**«**Об утверждении Плана мероприятий горячего питания обучающихся на 2021 года».

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Плана мероприятий горячего питания обучающихся на 2021 года».

2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 30.05.2022 г.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Директор А.И.Магомедов**

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДЕНО |
|  | приказом МКОУ «Рахатинская СОШ»  от 127»А» 08. 2021г.  Директор ОУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.И.Магомедов |

**Программа производственного контроля**   
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**   
**(профилактических) мероприятий**   
**Муниципального казенного общеобразовательного учреждения**

**«МКОУ «Рахатинская СОШ»**

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование юридического лица:** | Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Рахатинская средняя общеобразовательная школа им. Б.Л.Сахратулаева» | | | |
| **Ф. И. О. руководителя, телефон:** | Магомедов Абдулмажид Исрапилович, 89637970338 | | | |
| **Юридический адрес:** | 368985, Ботлихский район, с.Рахата, улица Имама Шамиля,49 | | | |
| **Фактический адрес:** | 368985, Ботлихский район, с.Рахата, улица Имама Шамиля,49 | | | |
| **Количество работников:** | 62 человека | | | |
| **Количество обучающихся:** | 448 человек | | | |
| **Свидетельство о государственной аккредитации** | № | 6703 | от | 20.11.2017 |
| **ОГРН** | 1020500683554 | | | |
| **ИНН** | 0506005846 | | | |
| **Лицензия на осуществление образовательной деятельности** | № | 9078 | от | 22.11.2017 |
|  |  |  |  |  |

1.Настоящая Программа  за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2.Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3.Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

* дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;
* предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4.Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
* СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
* приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

5.Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая должность** |
| 1 | Магомедов Абдулмажид Исрапилович | Директор |
| 2 | Джаватханов Имран Магомедович | Зам. директора по АХЧ |
| 3 | Джаватханова Атигат Камиловна | Зам. директора по УВР |
| 4 | Алиева Патимат Алиевна | Зам. директора по УВР |
| 5 | Алиева Патимат Алиевна | Ответственный по питанию |
| 6 | Омаров Магомед Омарович | Преподаватель-организатор ОБЖ |

6.Мероприятия по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | | **Лица, проводящие контроль** | | **Нормативная**  **документация** | | | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| **Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ** | | | | | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений  Частота проветривания помещений | Ежеднев-но | | Зам. директора по АХЧ | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | | | График проветриваний |
|  | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещен-ность террито-рии и помеще-ний | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | | Зам. директора по АХЧ | | СП 2.4.3648-20 | | | Журнал визуально-го производственного контроля |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | | Зам. директора по АХЧ | | СП 2.4.3648-20 | | | Журнал результа-тов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | | Техник  Обслуживающая организация (по необходимости) | | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | | |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | | Зам. директора по АХЧ | | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | | | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** | | | | | | | | | |
| Режим образова-тельной деятель-ности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмот-ре расписа-ния занятий | Зам. директора по | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | | | | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** | | | | | | | | | |
| Санитар-ное состояние помеще-ний и оборудо-вания | Кратность и качество текущей уборки | Ежеднев-но | | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | | График текущей уборки и дезинфек-ции помеще-ний |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно | | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | | | | Журнал учета проведе-ния генераль-ной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | | | | Журнал регистрации результа-тов производ-ственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.  Уничтожение – по необходимости | | Спецорганиза-  ция |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 | | | |
| Обследование – ежемесяч-но.Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | | Спецорганизация |
| Санитар-ное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | | Зам. директора по АХЧ | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН 3.5.2.3472-17 | | | | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Очистка хозяйственной площадки |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежеднев-но | | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | | | | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутрен-няя отделка помеще-ний | Состояние отделки | Ежеквар-тально | | Зам. директора по АХЧ | План-график технического обслуживания | | | | Журнал визуально-го производственного контроля |
| **Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** | | | | | | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Согласно плану контроля | | Ответственный по питанию. | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции | |
| Условия доставки продукции транспортом | Справка | |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Согласно плану контроля | | Ответственный по питанию | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Отчет | |
| Время смены кипяченой воды | Согласно плану контроля | | Ответственный по питанию | | График | |
| Температура и влажность на складе | Согласно плану контроля | | Ответственный по питанию | | Журнал учета температуры и относительной влажности | |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры | |  | |
| Приготов-ление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Согласно плану контроля | | Ответственный по питанию | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Отчет | |
| Поточность технологических процессов | Ответственный по питанию | | Справка | |
| Температура готовности блюд | Выбороч-но | | Отчет | |  | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежеднев-но от каждой партии | | Ответственный по питанию | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Ведомость | |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | | Ответственный по питанию | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Журнал | |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежеднев-но | | Ответственный по питанию | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Журнал | |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежеднев-но | | Ответственный по питанию | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Отчет | |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** | | | | | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работни-ков | Прохождение работником гигиенической аттестации | 1 раз в 2 года | | Руководитель ОУ | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | | |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежеднев-но | | Ответственный по питанию | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) | | |

7.Перечни

**а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:** помещения пищеблока и иные помещения.

**Организация лабораторных исследований (при наличии денежных средств)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели исследования** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество замеров** | **Кратность** |
| **Помещения пищеблока** | | | |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2–3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |
| **Помещения школы** | | | |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год |
| Аэроионный состав воздуха | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в год |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество** **работников** | **Характер производимых** **работ и вредный фактор** | **Кратность** **медосмотра** | **Кратность** **подготовки** |
| Педагоги | 44 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Заместитель директора по АХЧ | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| УВП | 14 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год |  |
| ОП | 9 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и** **отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Ответственный за питание |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директора по АХЧ |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Ответственный по питанию |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР |

**д)Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Перечень возможных** **аварийных ситуаций** | **Первоочередные мероприятия,** **направленные на ликвидацию** | **Ответственное** **должностное лицо** |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧ |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ |
| Ответственный по питанию |
| Директор |

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«РАХАТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА имени Башира Лабазановича Сахратулаева»**

**№128 от 23.08.2021 г.**

**«О создании комиссии по аттестации работников на соответствие занимаемой должности в 2021-2022 учебном году»**

# **На основании** [Приказа Министерства образования и науки РФ от 7 апреля 2014 г. N 276 "Об утверждении Порядка проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность"](garantF1://70562982.0)

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Создать комиссию по аттестации педагогических работников школы в 2021-2022 учебном году в составе:

Магомедов А.И.- директор школы, председатель комиссии;

Джаватханова Атигат Камиловна – замдиректора школы, заместитель председателя комиссии;

Алиева ПатиматАлиевна заместитель директора по УВР, секретарь комиссии;

Зайнутдинова П.У. - руководитель МО, член комиссии;

Хизбулаева И.Р. – руководитель МО, член комиссии;

Магомедова З Г – член комиссии, председатель профкома;

1. Заместителю директора ознакомить вновь принятых работников, не имеющих квалификационной категории с порядком проведения аттестации на соответствие занимаемой должности. Составить график проведения аттестации на 2021-2022 учебный год.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы Магомедов А

С приказом ознакомлены Джаватханова А К

Алиева П

Хизбулаева И.Р.

Магомедова З Г

Зайнутдинова П.У.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«РАХАТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА имени Башира Лабазановича Сахратулаева»**

**№ 127 «Б» от 23.08.2021 г.**

**«**Об утверждении Плана мероприятий горячего питания обучающихся на 2021 года».

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МБОУ «Вожегодская средняя школа» согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарноэпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2021 год (приложение 1).

2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.01.2022 г.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Директор А.И.Магомедов**