

Приказ № 12 /6

По ГБОУ «СОШ с.п.Аршты

от 23.08.2024г.

«Об ответственности медперсонала ГБОУ «СОШ с.п.Аршты » за соблюдение санитарных норм в пищеблоке школы».

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-эпидемиологическим режимом работы столовой.
- в обязательном порядке присутствовать при закладке продуктов
- проверять прохождение 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;
- ежедневно брать пробу еды на суточное хранение;
- ежедневно проверять наличия контрольного блюда;
- ежедневно вести учет количества довольствующихся учеников в специальном журнале

Медработнику Хациевой М.А. ежемесячно 1-го числа представлять директору школы служебную справку о санитарном состоянии пищеблока школы по всем вышеперечисленным пунктам.



Директор

З.Б.Албастова