

## Приказ №\_69

01.09.2020г.

**«Об ответственности медперсонала ГБОУ «СОШ №3 г.Малгобек» 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, журналы излишков и возврата продуктов
- ежедневно брать пробу еды на суточное хранение
- ежедневно проверять наличия контрольного блюда
- ежедневно вести учет количества довольствующихся учеников в специальном журнале

Медицинскому работнику ежемесячно 1-го числа представлять директору школы служебную справку о санитарном состоянии пищеблока школы по всем вышеперечисленным пунктам.

Директор



Албакова А.С.