

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ПО
Г. КАРАБУЛАК, Г. СУНЖЕ И СУНЖЕНСКОМУ РАЙОНУ РЕСПУБЛИКИ ИНГУШЕТИЯ»

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СОШ № 5 г. Карабулак»

ПАЧЧАХЪАЛКХЕН УЧРЕЖДЕНИ «Г1АЛГ1АЙ МЕХКА ШОЛЖА ШАХЪАРЕИ, ШОДЖА-
ПХЪБИ, ИЛДАРХА-Г1АЛИЙИ ДЕШАРА УРХАЛЕ»

ПАЧЧАХЪАЛКХЕН БУЛАМА ЮКЪАРЧА ДЕШАРА УЧРЕЖДЕНИ «ИЛДАРХА-Г1АЛИЙ № 5
ЙОЛА ЮКЪЕРА ИШКОЛЬ»

П Р И К А З

01.09.2021.

№ 46/1.

г. Карабулак

О соблюдении санитарных норм в школьной столовой

Во исполнение Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г № 273-ФЗ, ст.51, СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за соблюдение санитарных норм и правил в школьной столовой на заместителя директора по АХЧ Хашиева Б.Б
2. Назначить ответственным за организацию дежурства, составление и контроль графика дежурства заместителя директора по УВР Дзангиеву М.М.
3. Возложить ответственность за организацию дежурства по столовой на классных руководителей 1-9 классов согласно графику дежурства в строгом соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08).
4. Возложить персональную ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм питания в соответствии с должностными обязанностями на шеф-повара Парову М.А..

5. Работнику пищеблока:

5.1. Осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08). На каждый получаемый продукт питания обязателен сертификат качества, гарантирующий качество данного продукта и сроки его реализации.

5.2. В обязательном порядке проходить медицинский осмотр и иметь медицинские книжки, свидетельствующие о полном здоровье работника и его гигиенической подготовке.

6. Заместителю директора по УВР Дзангиеву М.М. усилить контроль организации питания, а именно при:

- снятии пробы приготовленной пищи;
- оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- ведении ведомости контроля за питанием;
- обеспечении исправности оборудования пищеблока;
- обеспечении порядка мытья и обработки посуды, хранения пищевых продуктов, уборки помещений пищеблока и обеспечении порядка хранения уборочного инвентаря..

7. Членам комиссии по контролю питания не реже 2-х раз в год проводить проверку выполнения общих гигиенических и санитарных правил и условий организации образовательного процесса (питьевой режим в классах, личная гигиена обучающихся, порядок и качество уборки классных помещений, туалетных комнат и т.п.). По результатам проверки составить акты.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Шаухалова З.Х