



БОЙОРОК

ПРИКАЗ

31 август 2022 й.
Өфө к.

№ 380

31 августа 2022 г.
г. Уфа

**Об ответственности за соблюдение
санитарных норм в пищеблоке столовой ГБОУ РИЛИ**

С целью соблюдения санитарных норм в пищеблоке столовой,
п р и к а з ы в а ю:

1. Медперсоналу лицея Мухетдиновой А.М., Кольцовой В.А., Динисламову Ю.А., комиссии по проверке организации горячего питания обучающихся в составе: Галиакберову Г.А. — зам. директора ВР, Муллагалееву Э.Ю. — зам. директора по АХЧ, Ахметовой А.Ш. — председатель ППО, Поляковой Р.В., – ответственный за питание, Хасановой Г.И. - шеф- повару, Мамаевой Р.С. - шеф- повару, ответственным 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;

2. Секретарю руководителя Шайхразиевой Г.Р. ознакомить под подпись с данным приказом ответственных сотрудников.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



А.Ш. Ямгурчин

С приказом ознакомлены: