ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15 с.п.Средние Ачалуки»

**Приказ № 39/3**

**01.09.2020г.**

**Об ответственности медперсонала ГБОУ «СОШ №15 с.п. Средние Ачалуки» 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

Мед.сестре ежемесячно 1-го числа представлять директору школы Служебную справку о санитарном состоянии пищеблока школы по всем вышеперечисленным пунктам.

.

