



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»
ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ ОМАРОВА МАГОМЕДА ОМАРОВИЧА

г. Каспийска, ул. Ленина 74 kasschool6@mail.ru

тел. 5 – 22 -06

Приказ

№ 109

от 24.08.2020г.

Об организации питания детей и работы школьной столовой

Повару Мутаевой Сагибат – ответственной за приготовление пищи, строго контролировать следующие требования к организации питания детей и работы школьной столовой:

1. Наличие Меню
2. Журнал Здоровья
3. Журнал температурного режима холодильника
4. Журнал витаминизации блюд
5. Наличие сертификатов качества на все получаемые и находящиеся в столовой продукты
6. Брокеражный Журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья
7. Условия хранения яиц
8. Первичная и вторичная обработка продуктов
9. Наличие чистой сменной рабочей одежды
10. Наличие дезраствора для обработки посуды и инструкции по ее приготовлению.
11. Технологические требования к изготовлению первых и вторых блюд
12. Санитарное состояние помещения для хранения продуктов
13. Маркировка уборочного инвентаря
14. Маркировка посуды
15. Вывоз мусора и пищевых отходов
16. Работа вытяжки
17. Журнал пробы готовых блюд
18. Хранение пробы готовых блюд
19. Наличие необходимой посуды и приборов
20. Наличие моющих средств
21. Наличие холодной и горячей воды
22. Наличие питьевой воды для учащихся
23. Журнал ежедневного контроля количества учащихся, получающих питание
24. Штат столовой
25. Акты на списание битой посуды
26. Санитарное состояние кухни и столового зала
27. Работа электрооборудования для приготовления пищи

28. Медицинское освидетельствование кух. работников 369
29. Журнал учета остатков продуктов
30. Журнал учета возврата продуктов
31. Журнал прохождения работниками столовой инструктажа по технике безопасности.
32. Соблюдение режима и правил хранения продуктов на стеллажах
33. Требование к соседству продуктов на складе.
34. Четкая маркировка уборочного инвентаря, разделочного инвентаря, посуды.
35. Наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продуктов
36. Инструкции по использованию моющих средств
37. Технологические требования к приготовлению блюд
38. Наличие контрольного блюда
39. Контроль санитарного состояния места хранения и правил хранения инвентаря и ножей.
40. Хранение рабочей одежды отдельно от личных вещей

Повару Мутаевой С.Ш.

- производить закладку продуктов только в присутствии медработника и ответственного члена администрации школы за кормление детей
- иметь сопроводительные документы, обеспечивающие безопасность поступающих в столовую продуктов питания

Зам. директору по АХЧ Гадисову З.Г.

- привести складские помещения в соответствие санитарным требованиям
- контролировать санитарное состояние кухни и столового зала
- обеспечивать дезинфицирующими и моющим средствами

Врачу и медсестрам по рабочему графику строго контролировать санитарное состояние кухни, столового зала и санитарно-эпидемиологических условий приготовления пищи и хранения продуктов.

Директор МБОУ «СОШ №6»
им. Омарова М.О.



Гамзатова М.Т.