

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

- контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации

- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

4.Классным руководителям строго соблюдать и выполнять требования в положении об организации питания в МБОУ «СОШ с. Старый-Ачхой»

5.Завхозу Исмаилову Р.Я.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;

- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;

- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец.инвентаря;

- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;

- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

- Осуществлять своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

6.Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены:



М.А. Хаджиева

Х.И. Зугалиева

Р.Я. Исмаилов