

01.09.2020

О соблюдении санитарно-гигиенических норм в столовом зале и пищеблоке школы

1. Диет.сестра

- ежедневно контролировать состояние рук всех работников столовой
- ежедневно проверять качество приготовленной еды отбором пищи
- ежедневно проверять соблюдение санитарных норм в помещениях для мытья посуды, приготовления пищи, хранения продуктов, в столовом зале.

2. Хаванцевой Т.П. выдавать моющие средства по мере надобности и контролировать уборку столового зала и пищеблока

3. Поварам: Марковой Е.С.; Лопатиной О.И.; Вологдиной Н.В.; Козулиной О.С.— строго соблюдать нормы закладки продуктов и порции готовых блюд

4. Ответственность за организацию кормления учащихся начальных классов возложить на зам. директора по УВР Беломестнову И.А.

5. Запретить доступ на территорию пищеблока всем сотрудникам школы, не являющимися работниками столовой

Директор



О.Н. Саморезова