



Департамент образования Мэрии г. Грозного
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №65» г. Грозного
(МБОУ «СОШ №65» г. Грозного)**

Соблжа-Г1алин Мэрин дешаран Департамент
**Соблжа-Г1алин муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
Соблжа-Г1алин «Йуккъера йукъардешаран школа № 65»
(Соблжа-Г1алин МБЙХЪ «ЙЙШ № 65»)**

П Р И К А З

№ _____

г. Грозный

О назначении ответственных за организацию и контроль качества питания

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции обеспечения горячим питанием учащихся школы, п р и к а з ы в а ю :

1. Назначить Мальсагову Х.И., заместителя по учебной работе начальной школы, ответственным лицом за ведение документации и организацию горячего питания учащихся 1-4 классов.

2. Мальсаговой Х.И., заместителю директора по УР НШ:

- вести ежедневный контроль за посещением учащимися школьной столовой;
- вести учет фактического количества питающихся по классам;
- проводить ежедневный/ежемесячный мониторинг охвата горячим питанием учащихся;
- своевременно формировать (корректировать) списки учащихся, получающих льготное питание;
- своевременно предоставлять информацию по организации горячего питания в Департамент образования Мэрии г. Грозного;
- выявлять причины и своевременно информировать директора школы об учащихся, не питающихся в школьной столовой;
- контролировать дежурство учителей, бракеражной комиссии в школьной столовой;
- следить за соблюдением меню и витаминизации блюд;
- контролировать наличие и своевременное заполнение документации на пищеблоке;
- вести разъяснительную пропагандистскую работу;
- совместно с медицинской сестрой проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с

продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

3. Возложить на Магаеву Р.Р., повара, ответственность за проведение противоэпидемических мероприятий, включающих:

3.1 Организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.

3.2. Уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.3. Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

М-А.А. Мусаев

подпись

С приказом
ознакомлены:

Х.И.Мальсагова

подпись

Р.Р.Магаева

подпись