

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

1. СПВ школы Вакиловой Ш.М.

- 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 для кормления детей

2. Завхозу Темураеву А.М. выдавать моющие средства по мере надобности и контролировать уборку столового зала и пищеблока.

3. Повару Шахбановой М. – строго соблюдать нормы закладки продуктов и порции готовых блюд

4. Ответственность за организацию кормления учащихся начальных классов возложить на зам. директоров по ВР Иманалиеву П.М.

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

ДИРЕКТОР ШКОЛЫ



Абакарова Б.А.

