**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «ТАЦИНСКИЙ РАЙОН»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЕРМАКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШК ОЛА**

**Верхнекольцовский филиал**

**ПРИКАЗ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***02 сентября 2019 г.*** |  ***№ 140/2*** |  ***х. Верхнекольцов*** |

**О соблюдении санитарных норм**

**в школьной столовой**

Во исполнение Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г № 273-ФЗ, ст.51, СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за соблюдение санитарных норм и правил в школьной столовой **на завхоза школы Купрееву М.Е**
2. Назначить ответственным за организацию дежурства, составление и контроль графика дежурства **заместителя директора по УВР Болотову Т.П**
3. Возложить ответственность за организацию дежурства по столовой на классных руководителей 8-9 классов согласно графику дежурства в строгом соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08).
4. Возложить персональную ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм питания в соответствии с должностными обязанностями **на повара Мокину ВВ**
5. **Работнику пищеблока**:
	1. Осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08). На каждый получаемый продукт питания обязателен сертификат качества, гарантирующий качество данного продукта и сроки его реализации.
	2. В обязательном прядке проходить медицинский осмотр и иметь медицинские книжки, свидетельствующие о полном здоровье работника и его гигиенической подготовке.
6. **Заместителю директора по УВР Болотовой Т.П.** усилить контроль организации питания, а именно при:
* снятии пробы приготовленной пищи;
* оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
* ведении ведомости контроля за питанием;
* обеспечении исправности оборудования пищеблока;
* обеспечении порядка мытья и обработки посуды, хранения пищевых продуктов, уборки помещений пищеблока и обеспечении порядка хранения уборочного инвентаря..
1. **Членам комиссии по контролю питания** не реже 2-х раз в год проводить проверку выполнения общих гигиенических и санитарных правил и условий организации образовательного процесса (питьевой режим в классах, личная гигиена обучающихся, порядок и качество уборки классных помещений, туалетных комнат и т.п.). По результатам проверки составить акты.
2. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /А.М.Ткачев/