**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хидибская средняя общеобразовательная школа»  
МКОУ «Хидибская СОШ»**

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **01 сентября 2021 г.** | **№ 0-22** |

**С. Хидиб**

**«О назначении ответственного за питание**

**обучающихся в 2021-2022 учебном году»**

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания учащихся

**Приказываю:**

1.Назначить ответственными за питание учащихся в 2021-2022 учебном году:

1.1. Абдулатипова С.Г. - заместителя директора по ВР;

1.2. Абдурашидова Х.И. - работника кухни в соответствии с должностной инструкцией.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш. Адалов**

С приказом ознакомлены:

Абдулатипова С.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдурашидова Х.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хидибская средняя общеобразовательная школа»  
МКОУ «Хидибская СОШ»**

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **01 сентября 2021 г.** | **№ 0-23** |

**С. Хидиб**

**«Об организации горячего питания**

**в 2021/2022 учебном году»**

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-Ф3 «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20

**Приказываю:**

1. Организовать питание школьников 1-4 классов на период 2021-2022 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2021 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе заместителя директора по ВР **Абдулатиповой С.Г.** и вменить ему в обязанности:

* в срок до 03.09.2021 подготовить нормативную документацию по организации питания;
* строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
* доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.

1. Повара школы Абдурашидовой Х. назначить ответственными за:

* своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
* соблюдение 10-дневного цикличного меню;
* контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
* поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
* ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
* обеспечение сбалансированного рационального питания;
* своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
* контроль за входящим сырьем;
* за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно- гигиеническими средствами;
* соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
* ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества.

В срок до 03.09.2021 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

1. **Классным руководителям 1-11 классов:**

* провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
* продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;

Вменить в обязанность:

* подачу предварительной заявки на питание в столовую до  14.00 часов предыдущего дня.
* подачу ежедневной уточненной заявки на питание в столовую:

– до 8.00 час.;

* заполнение табеля учета посещаемости столовой;
* проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья;
* нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой;

1. Утвердить график питания учащихся в школьной столовой
2. Дежурному учителю:

* вести учет питания детей находящихся на диете;
* вести журнал учета гнойничковых заболеваний персонала;
* следить за закладкой и хранением суточных проб.

1. С целью организации делопроизводства по питанию:

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш. Адалов**

С приказом ознакомлены:

Алиева Аминат Магарамовна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ибрагимова Наида Магомедрасуловна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдурахманова Майсарат Гусейновна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адалова Пата Гусейновна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Малаалиев Абдулкарим Азизович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адалова Субейбат Шахрудиновна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдулатипова Султанат Гаджимурадовна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдурахманов Муслим Абдурахманович \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Газимагомедов Асадула Иманмагомедович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Малаалиев Абдулрашид Азизович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Алиева Джамилат Алиевна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдурашидова Хуру \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хидибская средняя общеобразовательная школа»  
МКОУ «Хидибская СОШ»**

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **01 сентября 2021 г.** | **№ 0-24** |

**С. Хидиб**

**«О создании бракеражной комиссии**

**на 2021-2022 учебный год»**

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при

приготовлении и раздаче пищи

**Приказываю:**

1 Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:

Председатель комиссии:

Адалов А.Ш. – директор школы

Члены комиссии:

Абдулатипова С.Г.– зам. директора по ВР

Абдулрашидова Х.И. – повар

Хайбулаев К.Г.. –завхоз

2 Утвердить Положение о бракеражной комиссии

3 Утвердить план работы комиссии на 2021-2022 учебный год.

3.1. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки

приготовленной пищи;

3.2. ежеквартально предоставлять директору школы отчёт о результатах проведённой работы

4. Бракеражной комиссии строго руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, утвержденным настоящим приказом.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш. Адалов**

С приказом ознакомлены:

Абдулатипова С.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдулрашидова Х.И. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдурахманов М.Р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хидибская средняя общеобразовательная школа»  
МКОУ «Хидибская СОШ»**

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **01 сентября 2021 г.** | **№ 0-25** |

**С. Хидиб**

**«О соблюдении санитарных норм**

**в школьной столовой**

**на 2021-2022 учебный год»**

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания в условиях сохранения распространения новой коронавирусной инфекции, а так же в соответствии с постановлением главного санитарного врача от 30.06.2021 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"»

**Приказываю:**

* 1. **Ответственному за организацию питания Абдулатиповой С.Г.** :

• осуществлять контроль за соблюдением ежедневного меню питания обучающихся в соответствии с двухнедельным (циркулярным) меню;

• своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

• своевременно оформлять необходимую документацию школы;

Установить следующий режим посещения столовой с учетом соблюдения противоэпидемических мер и рассадки классов через ряд (через 1.5 метра) (Приложение 1);

• ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец.инвентаря,

• ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации,

• ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи .

**2. Классным руководителям:**

• строго контролировать график посещения учащимися столовой;

• контролировать мытье рук с применением дезсредств;

• своевременно оформлять заявки по количеству питающихся детей;

• обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

• ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.

• проводить своевременную профилактическую работу с целью пропаганды здорового образа жизни;

3. **Дежурному учителю:**

• обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;

• не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;

• не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

• назначить дежурных, следящих за соблюдением дисциплины.

Учителю - предметнику, ведущему урок в классе перед посещением столовой :

• по окончанию урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;

• проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;

• осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш. Адалов**

С приказом ознакомлены:

Алиева Аминат Магарамовна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ибрагимова Наида Магомедрасуловна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдурахманова Майсарат Гусейновна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адалова Пата Гусейновна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Малаалиев Абдулкарим Азизович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адалова Субейбат Шахрудиновна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдулатипова Султанат Гаджимурадовна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдурахманов Муслим Абдурахманович \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Газимагомедов Асадула Иманмагомедович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Малаалиев Абдулрашид Азизович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Алиева Джамилат Алиевна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Абдурашидова Хуру \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хидибская средняя общеобразовательная школа»  
МКОУ «Хидибская СОШ»**

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **01 сентября 2021 г.** | **№ 0-26** |

**С. Хидиб**

**«Об осуществлении родительского**

**контроля за организацией питания обучающихся»**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией

питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МКОУ «Хидибская СОШ»

**Приказываю:**

1Утвердить:

1.1.Состав родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся (далее – Комиссия) на 2021-2022учебный год в составе (приложение 1),

1.2. Положение о Комиссии ,

1.3. План-задание для Комиссии (приложение 2),

1.4. Правила бракеража (приложение 3),

1.5. Форму журнала.

1.6. Порядок доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания.

2 .Заместителю директора по ВР Абдулатиповой С.Г. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 15.09.2021 г.

2.1. Ознакомить родителей с положение родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ«Хидибская СОШ»

2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.

3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР

Абдулатиповой С.Г.

4 . Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш. Адалов**

С приказом ознакомлены:

Абдулатипова С.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 1

к приказу от 01.09.2021 г. №0-23

**Состав родительского комитета по контролю**

**за организацией горячего питания**

**на 2021-2021 учебный год**

**Состав комиссии :**

Председатель комиссии:

Абдулатипова С.Г. – зам. директора по ВР

**Члены комиссии:**

- Омаров Р.И. – зам. директора по УВР

- Ибрагимов Дж. Ш. – представитель родительской общественности

- Нурмагомедова Р.М. – представитель родительской общественности

Приложение № 2

к приказу от 01.09.2021 г. №0-23

**План-задание родительского комитета по контролю**

**за организацией горячего питания в обеденном зале**

1.Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит

органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;

2.Проверяет наличие контрольного блюда;

3.Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

4.Проверяет блюда на соответствие в меню.

Приложение № 3

к приказу от 01.09.2021 г. №0-23

**Правила бракеража пищи родителями**

**1.Общие положения**

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке МКОУ «Хидибская СОШ» (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у повара.

**2 Методика органолептической оценки пищи**

2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

2.3.Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

**3 Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья:

тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

**4 Органолептическая оценка вторых блюд**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.

4.2.Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствии в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

4.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные коренья и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию.

Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

**5 Критерии оценки качества блюд**

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолён, не доведён до нужного цвета). Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.

К раздаче блюдо не допускается.

5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.4. лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хидибская средняя общеобразовательная школа»  
МКОУ «Хидибская СОШ»**

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **01 сентября 2021 г.** | **№ 0-27** |

**С. Хидиб**

**«Об утверждении Дорожной карты**

**по совершенствованию организации**

**качественного горячего питания»**

В целях обеспечения качественным горячим питанием и увеличения охвата школьников горячим питанием

**Приказываю:**

1 Утвердить прилагаемую Дорожную карту по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся школы МКОУ «Хидибская СОШ» на 2021-2023 годы (далее Дорожную карту).

2 Возложить ответственность за контроль реализации мероприятий Дорожной карты на

Абдулатиповой С.Г., заместителя директора по ВР.

3 Абдулатиповой С.Г. в течение 10 рабочих дней со дня подписания приказа довести до классных руководителей 1-11 классов:

3.1. План мероприятий дорожной карты;

3.2. Информацию об ответственности за проведение в полном объеме мероприятий, указанных в Дорожной карте.

4 Магомедрашидову М.М., оператору:

4.1.Сделать на официальном сайте школы отдельную вкладку «Школьное питание»,

переместить все документы по организации питания;

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой..

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш. Адалов**

С приказом ознакомлен:

Абдулатипова С.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хидибская средняя общеобразовательная школа»  
МКОУ «Хидибская СОШ»**

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **01 сентября 2021 г.** | **№ 0-28** |

**С. Хидиб**

**«Об утверждении инструкций»**

В соответствии со ст.37 Федерального закона Российской Федерацииот 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, в целях упорядочения и совершенствования системы организации питания обучающихся МКОУ «Хидибская СОШ», улучшения качества предоставляемых услуг, с целью укрепления здоровья

детей и подростков

**Приказываю:**

Утвердить:

1.Инструкцию для работников пищеблока.

2. Работнику пищеблока руководствоваться в своей работе данной инструкцией.

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш. Адалов**

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Хидибская средняя общеобразовательная школа»  
МКОУ «Хидибская СОШ»**

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **01 сентября 2021 г.** | **№ 0-29** |

**С. Хидиб**

**«Об утверждении Положений, программ и инструкций по ОТ»**

В соответствии со ст.37 Федерального закона Российской Федерацииот 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, в целях упорядочения и совершенствования системы организации питания обучающихся МКОУ «Хидибская СОШ», улучшения качества предоставляемых услуг, с целью укрепления здоровья

детей и подростков

**Приказываю:**

Утвердить:

1. Положение о школьной столовой МКОУ «Хидибская СОШ»

2.Программу по совершенствованию и организации питания в МКОУ «Хидибская СОШ»

3.Программу школы здорового питания.

4. График питания обучающихся МКОУ «Хидибская СОШ»

5.Инструкцию по ОТ повара в школе

6. Инструкцию по ОТ при мытье посуды.

7. Инструкцию по ОТ для кухонного рабочего в школе.

8. Инструкцию по ОТ при работе с водонагревателем.

9. Инструкцию по ОТ при работе с жарочным шкафом.

10. Инструкцию по ОТ при работе с кухонной электроплитой.

11. Инструкцию по ОТ при работе с электромясорубкой

12.Журнал учета проведения проверок.

13.Журнал регистрации аварийных ситуаций.

14.Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

15. Журнал «Здоровье»

16. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

17. Журнал витаминизации блюд.

18. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

19. Книгу для записи санитарного состояния учреждения.

20 Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш. Адалов**