

проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования».

4. Хранение продуктов осуществлять в соответствии с санитарными нормами. Соблюдать температурный режим хранения продуктов.
5. В соответствии с требованиями контролировать своевременное прохождение персоналом пищеблоков медицинского обследования. Проверять наличие медицинских книжек соответствующего образца
6. Руководителям общеобразовательных учреждений контролировать наличие сертификата соответствия приобретаемой продукции и соблюдение срока годности продуктов.
7. Организовать административно-общественный контроль за организацией и качеством бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов.
8. Школьные столовые укомплектовать персоналом имеющими соответствующее образование и специальную подготовку.
9. На официальных сайтах общеобразовательных организаций открыть страницы «Организация питания», где размещается меню и нормативные документы об организации горячего питания. Данную страницу систематически обновлять.

Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника МКУ «Управление образования» Меджидова И.Б.



Х.Н.Исаева