

шкільних буфетах у відповідності до асортименту буфетної продукції, затвердженого Державними санітарними правилами і нормами влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, погодженого державною санітарно-епідеміологічною службою.

3.14. Забезпечити створення необхідних матеріально-технічних, санітарних умов організації харчування дітей у закладах освіти.

3.15. Інформувати педагогічну та батьківську громадськість про стан організації харчування в закладі освіти за участю медичних працівників, працівників шкільної їdalyni (через інформаційні куточки, наради, батьківські збори, офіційні сайти).

4. Медичним працівникам закладів загальної середньої освіти, уповноваженим особам:

4.1. Під час приймання завідуючим виробництва (комірником, кухарем) продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, контролювати їх безпечність та якість у Журналі бракеражу сирої продукції за термінами реалізації і умовами зберігання.

4.2. Здійснювати контроль за якістю харчування дітей у закладі освіти.

4.3. Вести відповідну документацію з харчування.

4.4. Здійснювати бракераж готових страв.

4.5. Контролювати вихід, безпеку і якість страв, дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналу харчоблоку, своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки) згідно з вимогами чинного законодавства.

4.6. Складати щоденні меню на підставі примірних двотижневих меню.

5. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

В.о. начальника

О.В. Ізбицька

