

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 с.п. НАДТЕРЕЧНОЕ»
(МБОУ «СОШ № 3 с.п. НАДТЕРЕЧНОЕ»)
МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу клоштан администратин дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни юкьарадешаран учреждени
«ЛАХА-НЕВРЕ № 3 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «ЛАХА-НЕВРЕ № 3 ЙОЛУ ЮЮШ»)

01 сентября 2023г.

№ 77/2

с.п. Надтеречное

**О режиме работы пищеблока
в 2023/2024 учебном году**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений, **приказываю:**

1. Установить график работы школьного пищеблока с 08.30 до 16.00
Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Батукаеву З.Р.
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 2.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 2.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии: Дакаева М.Х., Халабова М.М., Абдулкутузова Х.М.;
 - 2.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;
 - 2.5 Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
 - 2.7 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 2.8 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

