

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 администрации дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни йукъарадешаран учреждени
«ЛАХА-НЕВРЕ № 3 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»
(МБЙУУ «ЛАХА-НЕВРЕ № 3 ЙОЛУ ЙУЙУИ»)

П Р И К А З

01 сентября 2026 г.

№ 86

с. п. Надтеречное

О режиме работы пищеблока в 2026/2027 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, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Установить график работы школьного пищеблока с 08.30 до 14.30 часов. 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: Музаевой М.А., Есиевой Х.И., Аблушевой Э.К., Халабовой М.М.
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой Халабовой М.М.
 - 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.

2.9.Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлен(ы):

01.09.2026 г.



Л.К. Ирасханова

Музаева М.А.

Есиева Х.И.

Аблушева Э.К.

Батукаева З.Р.

Халабова М.М.