

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

П Р И К А З

01 сентября 2025 г.

№ 48

с. п. Надтеречное

О режиме работы пищеблока в 2025/2026 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: Мудаевой И.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

Л.К. Ирасханова

С приказом ознакомлен(ы):

01.09.2025 г.

М.И. Мудеева
Х.И. Есиева
Э.К. Аблушева
З.Р. Батукаева
М.М. Халабова

Мудеева И.А.
Есиева Х.И.
Аблушева Э.К.
Батукаева З.Р.
Халабова М.М.