

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»
Муниципални бюджетни юкъярадешаран учреждени
«ЛАХА-НЕВРЕ № 3 ЙОЛУ ЮКЪБЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «ЛАХА-НЕВРЕ № 3 ЙОЛУ ЮЮШ»)

П Р И К А З

01 сентября 2022 г.

№ 40

с. п. Надтеречное

О режиме работы пищеблока в учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке образовательного учреждения, руководствуясь санитарными 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 9:00 до 14:45, 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:
 - председатель комиссии - Хабаева П.И.-заведующий хозяйством;
 - члены комиссии-Халабова М.М.-медицинский работник;
 - Батукаева З.Р.-повар;
 - Дудаева Т.А.-социальный педагог;
 - Давлетукаева Э.-председатель родительского комитета школы;
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;
 - 2.5. Выставлять конкретное 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, инструкции по охране труда и ТБ и инструкции по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлен(ы):



Л. К. Ирасханова

П.И. Хабаева П.И.
М.М. Халабова М.М.
З.Р. Батукаева З.Р.
Т.А. Дудаева Т.А.
Э. Давлетукаева Э.