

МУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ УРУС-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3 С.ГЕХИ ИМ. А-Х. КАДЫРОВА»

МУ «ХЪАЛХА-МАРТАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН ДЕШАРАН УРХАЛЛА»  
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТИИ ЮКЪАРАДЕШАРАН УЧРГЖДЕНИ  
«ГИХТІАРА КАДЫРОВ А-Х ЦІАРАХ №3 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»  
(МБОУ «ГИХТІАРА КАДЫРОВ А-Х ЦІАРАХА №3 ЙОЛУ ЮЮШ»)

ПРИКАЗ

31.08.2020г.

№ 83/1-0

**О режиме работы пищеблока  
в 2021-2022 учебном году**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «СОШ №3 с.Гехи им. А-Х. Кадырова», руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08 п р и к а з ы в а ю:

1. Установить график работы школьного пищеблока с 7.00 до 18.00.
  - 1.1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Масаеву Т.М.
  2. Персоналу пищеблока – повару Масаевой Т.М. и кухонной работнице Межидовой А.Т.
    - 2.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
    - 2.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
    - 2.3. закладку продуктов производить с 7.30 до 9.00 согласно меню раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии;
    - 2.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
    - 2.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно поданным классными руководителями спискам и для разновозрастной группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
    - 2.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;

2.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

2.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

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

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

4. Возложить на повара Масаеву Т.М. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

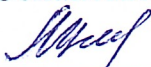
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



М.У. Сембаева

Ознакомлены:

 Т.М. Масаева

 Межидова А.Т.