

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 с. п. НАДТЕРЕЧНОЕ  
ИМЕНИ С.М. АХМЕТХАНОВА»  
(МБОУ «СОШ № 4 с.п. НАДТЕРЕЧНОЕ»)  
МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу к1оштан администрацин дешаран дакъа»  
Муниципални бюджетни юкъярадешаран учреждени  
«ЛАХА-НЕВРЕРА № 4 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ХЪУКУМАТ  
АХМЕТХАНОВИ С.М. Ц1АРАХ ЙОЛУ ШКОЛА»  
(МБОУ «ЛАХА-НЕВРЕРА № 4 ЙОЛУ ЮЮШ»)

П Р И К А З

01.09.2022г

№ 28

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 СанПиН 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 8:00 до 17:00, возложить ответственность за работу пищеблока на повара Нухаеву Л.Х.
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 - Нухигов З.М.-заведующий хозяйством;
    - члены комиссии-
      - Нухаева Л.Х.-повар;
      - Амирханзаева Х.С.-социальный педагог;
      - Цадаева Л.Н.-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):



М.М. Исакова

Х.С-А. Амирханзаева

З.М. Нухигов

Л.Х. Нухаева

Л.Н. Цадаева