

**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**

01.09.2025

№ 22

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 8:00 до 16:00.
2. Ответственность за работу пищеблока возложить на повара школы  
Аслаханову М.М.
3. Персоналу пищеблока:
  - 3.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - 3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
  - 3.3 закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии:  
-председатель комиссии: Насуханов Р.Н.- заведующий хозяйством;  
Члены комиссии: Махмутханова И.А., - медицинский работник;  
Аслаханова М.М.- повар;  
Абдулкутузова Э.Р.- социальный педагог;  
Дазиева А.Э. - председатель родительского комитета школы.
  - 3.4.Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;
  - 3.5.выставлять конкретное блюдо на раздачу;

- 3.6.соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
  - 3.7.отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
  - 3.8.при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
  - 3.9.помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
  - 3.10. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
  - 3.11. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции по работе с оборудованием.
4. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на заместителя директора по ВР Абдулкутузову Э.Р.

Директор:

М.М.Исакова

С приказом ознакомлены: 01.09.2025г.

Насуханов Р.Н.

Махмутханова И.А.

Аслаханова М.М.

Абдулкутузова Э.Р

Дазиева А.Э.