

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 им.Ш.Ш.АДАЕВА с.КАТАР-ЮРТ»
(МБОУ «СОШ №3 ИМ.Ш.Ш.АДАЕВА С. КАТАР-ЮРТ»)
МУ «Техья-Мартана муниципалитет Кочустан дешаран урхалла»
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЙУКЪАРАДЕШАРАН ХЪУКМАТ
«КОТАР-ЮБРТАРА №3 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН АДАЕВ ШАМАЛАН ЦАРАХ ИШКОЛ»
(МБЙХЪ «КОТАР-ЮБРТАРА №3 ЙОЛУ АДАЕВ Ш.Ш. ЦАРАХ ЙИИ»)
С-М.Д. Корнукаева ул., д.64, с. Катар-юрт, 366607 Тел/факс: 8 (928) 003-22-39 e-mail: brigantina-3b@mail.ru;
katarschoo13edu95.ru ОКПО 87454114 ОГРН 1082033000840 ИНН/КПП 2002002864/2002011001

ПРИКАЗ

28 августа 2025 г.

№ 522-од

с. Катар-Юрт

О режиме работы пищеблока в 2025/26 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 СанПиН 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить график работы школьного пищеблока:

- для работников с 08.30 до 16.00;
- для учащихся (приложение 1).

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Изарипову З.Л.

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 роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

2.3 Закладку продуктов производить с 8ч.30 мин. до 9ч.30 мин. согласно меню-раскладке в присутствии ответственного по питанию Ибрагимовой Т.К.

2.4 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

2.5 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

2.6 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки мяса 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, согласно графику уборки 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 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 возложить на заместителя директора по ВР Ибрагимову Т.К.

Вр.и.о директора

З.Ш. Мутаев

С приказом ознакомлены:

Т.К. Ибрагимова

З.Л. Изарипова