

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 с. п. НАДТЕРЕЧНОЕ»**  
**(МБОУ «СОШ № 1 с.п. НАДТЕРЕЧНОЕ»)**  
МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу кЮштан администрацин дешаран дакъа»  
**Муниципални бюджетни юкъарадешаран учреждени**  
**«ЛАХА-НЕВРЕРА № 1 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»**  
**(МБОУ «ЛАХА-НЕВРЕРА № 1 ЙОЛУ ЮЮШ»)**

## ПРИКАЗ

31.08.2022г.

№ 55-п

с. Надтеречное

### **О режиме работы пищеблока в 2022/2023 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, **приказываю:**

1. Установить график работы школьного пищеблока с 08.30 до 16.00  
Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Хамзатову П.М.
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: Амаева П.С.-М., Хамзатова П.М., Хаджимуратова Х.В.;
  - 2.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;
  - 2.5 Выставлять контрольное 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, инструкций по охране труда и 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 оставляю за собой.

Директор школы:



Т. Р. Галаева