

Муниципальное учреждение
«Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
(МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»)
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Старый-Ачхой»
Ачхой-Мартановского муниципального района
(МБОУ «СОШ с. Старый-Ачхой»)

Муниципальни учреждение
«Техья-Мартанан муниципальни к1оштан дешаран дакъа»
(МУ «Техья-Мартанан муниципальни к1оштан дешаран дакъа»)
Муниципальни бюджетни дешаран учреждение
«1ашхой-К1отаран дешаран школа»
Техья-Мартанан муниципальни к1оштан
(МБДУ «1ашхой-К1отаран ДШ»)

ПРИКАЗ

30 августа 2023 г.

№ 224-од

Старый-Ачхой

о режиме работы пищеблока в 2023/2024 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, п р и к а з ы в а ю:

1. Установить график работы школьного пищеблока:

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

1.1 Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Сардалову Р.Р.

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.30мин. согласно меню-раскладке в присутствии ответственного по питанию Зугалиевой Х.И.
- 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 рыбы, 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 педагога- библиотекаря Зугалиеву Х.И.

Директор
С приказом ознакомлены



М.А. Хаджиева
Х.И. Зугалиева
Р.Р. Сардалова