

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. НАДТЕРЕЧНОЕ»**  
**(МБОУ «СОШ № 2 с.п. НАДТЕРЕЧНОЕ»)**

МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу кӀоштан администрацин дешаран дакъа»  
**Муниципални бюджетни йукъарадешаран учреждени**  
**«ЛАХА-НЕВРЕ № 2 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»**  
**(МБЙУУ «ЛАХА-НЕВРЕ № 2 ЙОЛУ ЙУЙУШ»)**

## ПРИКАЗ

31.08.2024 года

№ 123

с.п. Надтеречное

### **О распределении обязанностей среди работников пищеблока школы при организации питания**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «СОШ № 2 с.п. Надтеречное», руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.2660 – 10, уставом школы, **п р и к а з ы в а ю**:

#### **1. Зав. хозяйством Керзуюеву А.С-М.:**

- 1.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
- 1.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, повара.
- 1.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
- 1.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

#### **2. Повару Исраиловой Д.А.:**

- 2.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- 2.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды.
- 2.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 2.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 2.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 2.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.
- 2.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

- 2.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 2.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 2.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 2.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 2.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 2.13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

### **3. Мойщик посуды Батаевой Х.А.:**

- 3.1. Мыть столовую посуду с применением моющих средств в течение всего рабочего дня;
- 3.2. Очищать тарелки и стаканы от пищевых отходов;
- 3.3. Осуществлять приготовление дезинфицирующих растворов согласно нормам;
- 3.4. Подавать чистую посуду на раздаточные столы;
- 3.5. Соблюдать правила эксплуатации посудомоечной машины;
- 3.6. Вести учет поступления и боя посуды.

### **4. Возложить ответственность на медсестру Батаеву М.М.:**

- 4.1. Разработку 10 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 4.2. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
- 4.3. Ежедневное вывешивание меню.
- 4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей.
- 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
- 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 4.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче

### **5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.**



И.о. директора школы:

Л.Э. Успаева

С приказом ознакомлены: Керзиев А.С.-М.

Исраилова Д.А.

Батаева Х.А.

Батаева М.М.