

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с. КУЛАРЫ»
АЧХОЙ-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБОУ «СОШ № 2 с. Кулары» Ачхой-Мартановского муниципального района

МУ «Техья-Мартан муниципални кюштан дешаран дакъа»
Муниципални бюджетан йукъардешаран хьукмат
ГИУЛАРЕРА № 2 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУ «Гуларера ЙУ ЙУШ №2»)

ПРИКАЗ

30.08.2024г.

№ 84

с. Кулары

**«О работе пищеблока
в МБОУ «СОШ №2 с. Кулары»
в 2024-2025 учебном году»**

Эпидемиологические требования к организации общественного питания
требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления
детей и молодежи», а также в целях осуществления эффективной
деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения
технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «СОШ №2 с.
Кулары»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров: Ахматову С. А., Ибрагимову Д. Б.
2. Персоналу пищеблока: Ахматовой С. А., Ибрагимовой Д. Б.
 - 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 согласно меню-раскладке.
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой.
 - 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

2.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

2.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

2.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

2.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций при работе с оборудованием.

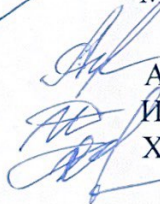
3. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на социального – педагога Хасуеву З.У.

Директор:



М.Ю. Бексултанова

С приказом ознакомлен(а):



Ахматовой С. А.
Ибрагимовой Д. Б.
Хасуеву З.У.