

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №9 с. Ачхой-Мартан»
(МБОУ «СОШ №9 с.Ачхой-Мартан»)

Муниципални бюджетни йукъарадешаран хъукмат
«Техья-Мартант1ера №9 йолу йукъера йукъардешаран школа»
(МБЙХЪ «Техья-Мартант1ера №9 йолу ЙЙШ»)

ПРИКАЗ

от 15 августа 2024 года

№ 21-од

г. Ачхой-Мартан.

о режиме работы пищеблока в 2024-2025 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 с 8.30 до 17.00.
- 1.1 Возложить ответственность за работу пищеблока повара Устраханову Э.Х.
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.00мин. согласно меню-раскладке в присутствии представителя бракеражной комиссии.
 - 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 заместителя директора по ВР Раисову Х.Р.

Директор ОУ

Тамриева М.В.

С приказом ознакомлена:

Раисова Х.Р.

Устраханова Э.Х.