

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА им.Р.ЭЛЬМУРЗАЕВА с.ХАМБИ-ИРЗИ»
(МБОУ «СОШ им.Р.Эльмурзаева с.Хамби-Ирзи»)
МУ «Техья-Мартанан муниципальни кӀоштан дешаран дакъа»
Техья-Мартанан муниципальни кӀоштан
муниципальни бюджетни йукъарадешаран хьукмат
«Хамби-Ирзера Р.Эльмурзаевн цӀарах йолу йуккъера йукъарадешаран ишкол»
(МБЙУХЪ «Хамби-Ирзера Р.Эльмурзаевн цӀ. йолу ЙУЙУИ»)

П Р И К А З

29 августа 2025г.

№ 34-од

с.Хамби-Ирзи

О режиме работы пищеблока в 2025-2026 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарному состоянию и содержанию помещений

п р и к а з ы в а ю:

1. Установить график работы школьного пищеблока с 07.00 до 16.00.
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на старшего повара Эхаеву З.Х.
3. Персоналу пищеблока:
 - 3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 3.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 3.3. Закладку продуктов производить с 07.30 до 08.20 согласно меню раскладке в присутствии медицинского работника или дежурного администратора (заместителя директора).
 - 3.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

- 3.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на классы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству учащихся в классе.
- 3.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- 3.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 3.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 3.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
5. Возложить на поваров столовой персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлена:



Р.С.Юнусова

Эхаева З.Х.