

Къабардэ-Балкъар Республика Бахсан муниципальнэ кудэим и шышэ администрацэ
Муниципальнэ общеобразовательнэ учреждение «Жанхотэтекуэжэуэжэдэт
Малкъар Х.Ш. и цэрзыхэкурывтобщеобразовательнэ джапэ»

Къабарты-Малкъар Республика Бахсан муниципал районну
Муниципал битеулюбилымберген учреждение «Жанхотия эли Малкъарланы Х.Ш.-
пыатынжюрютген орта билимберген школу».

Кабардино-Балкарская Республика Бахсанского муниципального района
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа им. Малкарова Х.Ш.» с.п. Жанхотеко
с.п. Жанхотеко ул. Заречная, 7 email: sosh-janhoteko@yandex.ru телефон 8(86634)34-0-60

от 02.09.2024г.

Приказ № 119

О работе пищеблока МОУ СОШ им. Малкарова Х.Ш. с.п. Жанхотеко в 2024-2025 учебном году.

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20» Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

приказываю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Керимову А.А.
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 подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использование их при малейших признаках порчи.
 - 2.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 2.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.

- 2.5 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 2.6 Соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой.
- 2.7 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки мяса, рыбы и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- 2.8 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по ОТ.
- 2.9 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.
- 2.10 Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 2.11 Неукоснительно соблюдать должностные инструкции, инструкции по ОТ и по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара Керимову А.А. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность оборудования.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Кулиеву Ж.М.

Директор  Н.И.Геккиева

С приказом ознакомлены:  Кулиева Ж.М.

 Керимова А.А.

