

Къабардэ - Балкърэ Республикэ Бахсан муниципальнэ куейм и щыпсэ администрацэ
Муниципальнэ общеобразовательнэ ууэхушпсэ «Жанхуэ текъуэкъуажэдэт
Малкърэ Х.Ш. и цэрзыхэкъурыт общеобразовательнэ джапсэ»

Къабарты-Малкърэ Республика Бахсан муниципал районну
Муниципал битеулюбилим берген учреждение «Жанхотия элни Малкърланы Х.Ш.-ны атын
жюриутген орта билим берген школу».

Кабардино- Балкарская Республика Баксанского 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
«02» сентября 2025г.

Приказ № 112

О Работе пищеблока МОУ СОШ им. Малкарова Х.Ш. с.п. Жанхотеко в 2025-2026 году.

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблок, 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

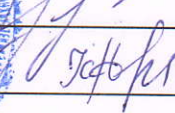
приказываю:

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 признаков 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 исполнение настоящего приказа возложить на заместителя по ВР Кулиеву Ж.М.

Директор  Н.И.Геккиева

С приказом ознакомлены:  Кулиева Ж.М.

 Керимова А.А.

