

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэ
ЩэныгъэмкIэ муниципальнэ
ГуэхушIапIэ
Куба къуажэ
"ЕтIуанэ курыт еджапIэ"

Къабарты-Малкъар Республика
Куба эл поселенияда "Битеулю билим
берген 2-чи номерли орта школ»
муниципал битеулю билим берген
учреждение

КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2» с.п.КУБА

КБР с.п.Куба. ул. Комсомольская, 104 Телефон 35-2-44. Факс 8-86634-35-2-44 эл. почта
kubasosh2@yandex.ru

«30» августа 2024г.

Приказ
№116

**О работе пищеблока МОУ «СОШ №2» с.п.Куба
в 2024 – 2025 учебном году**

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

приказываю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на Ошхунову Ж.Ж. – заведующего школьной столовой.
2. Назначить ответственным за закладку в котел продуктов питания Канаметову З.К. – повара.
3. Назначить ответственным за снятие суточных проб Канаметову З.К. – повара.
4. Персоналу пищеблока:
 - 4.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 4.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 4.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 4.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.
 - 4.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 4.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 4.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 4.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

- 4.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно - противоэпидемические требования.
- 4.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 4.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.
5. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
6. Возложить на Ошхуну Ж.Ж. – заведующего школьной столовой персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
7. Ответственность за выполнение приказа возложить на Хатшукову А.Х. – ответственного за организацию горячего питания обучающихся.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:



Бугова Р.В.

С приказом ознакомлены: _____ /Ошхунова Ж.Ж./
_____ /Канаметова З.К./
_____ /Хатшукова А.Х./