

КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭ БАХЪСЭН МУНИЦИПАЛЬНЭ КУЕЙ ЗЕЙКЪУЭ
КЪУАЖЭ ДЭТ МУНИЦИПАЛЬНЭ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЭ 1УЭХУЩІАПІЭ «ГЕНЕРАЛ НЭХУШ
Б.М. И ЦІЭР ЗЕЗЫХЪЭ ЕЩАНЭ КУРЫТ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЭ ЕДЖАПІЭ»

КЪАБАРТЫ-МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКА БАХСАН МУНИЦИПАЛ РАЙОННУ
МУНИЦИПАЛ БИТЕУЛЮ БИЛИМ БЕРГЕН УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАЮКОВО ЭЛНИ «ГЕНЕРАЛ
НАХУШЕВ Б.М. АТЫН ЖЮРЮТГЕН №3 ОРТА БИЛИМ БЕРГЕН ШКОЛУ».

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 ИМ. ГЕНЕРАЛА НАХУШЕВА Б.М.» С.П.ЗАЮКОВО
БАКСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

с.п. Заюково

факс/тел.(86634)38-1-67

«30» 08 2024г.

Приказ № 106

О работе пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке , -

приказываю:

1. На повара школьной столовой Шугушеву М.М.:
 - 1.1. Возложить ответственность за работу пищеблока;
 - 1.2. Обеспечение противоэпидемических мероприятий с проведением:
 - 1.2.1. проветриваний;
 - 1.2.2. влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - 1.2.3. генеральных уборок (один раз в неделю);
2. Повару школьной столовой Шугушевой М.М.:
 - 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 использование их при малейших признаках порчи;
 - 2.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
 - 2.5. соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
 - 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
3. Сотрудникам столовой для мытья посуды использовать двухсекционную ванну для столовой посуды, посудомоечную машину- для стеклянной посуды и столовых приборов. Просушивание посуды- на стеллажах.
4. Всем работникам пищеблока:
 - 4.1. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - 4.2. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ, инструкций по работе с оборудованием;
 - 4.3. Работать в перчатках.
5. Вход посторонним лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
6. Возложить на повара Шугушеву М.М. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

7. Ответственность за исполнение приказа возложить на зам. дир. по ВР – Шидову С.Х.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Жиляева Л.Н.

С приказом ознакомлены: Шидов С.Х.

Шугушева М.М.