

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 с.п. ЗНАМЕНСКОЕ  
ИМ. А.А. КАДЫРОВА»

(МБОУ «СОШ № 1 с.п. ЗНАМЕНСКОЕ ИМ. А.А. КАДЫРОВА»)

МУ «Надтеречни ша-шена урхалла деш йолу кӱштан администрацин дешаран дакъа»

Ша-шена урхалла деш йолу юккьерчу дешаран хьукмат  
«КАДЫРОВ А. 1. ЦІАРАХ ЙОЛУ ЗНАМЕНСК ЙУЪРТАН ЙУККЪЕРА  
ЙУКЪАРАДЕШАРАН №1 ЙОЛУ ИШКОЛ»

(МБЙУХЪ «КАДЫРОВ А.1. ЦІАРАХ ЙОЛУ ЗНАМЕНСК ЙУЪРТАН  
ЙУЙУШ № 1 ЙОЛУ ИШКОЛ»)

## ПРИКАЗ

01 сентября 2023 г.

№ 6

с.п. Знаменское

### О распределении обязанностей среди работников пищеблока

В соответствии со статьями 34, 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Бюджетным кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 06.10.2003 года №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», в целях создания условий для качественного обеспечения горячим питанием детей, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Распределить обязанности среди работников пищеблока:

1.1 Визирова М.М., повар:

- Прием продуктов на пищеблок осуществлять при непосредственном участии представителей школьной комиссии за организацией и качеством питания.
- Готовит блюда и кулинарные изделия согласно установленным технологическим и санитарно-гигиеническим правилам.
- Отвечает за своевременную закладку продуктов питания и точное соблюдение раскладок.
- Выполняет при приготовлении пищи установленные санитарно-гигиенические и технологические правила, добиваясь максимального сохранения ее питательной ценности.
- Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.
- Проверяет перед началом работы санитарное состояние посуды и оборудования.
- Своевременно информирует директора о необходимости ремонта оборудования, посуды и инвентаря.
- Порционирует, оформляет и производит раздачу блюд.

-Проходит периодически инструктаж по санитарному минимуму и бесплатные медицинские обследования.

- Получает от директора школы моющие средства и необходимый инвентарь.

- Производит маркировку данного инвентаря, обеспечивает его сохранность.

- Выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

- Категорически не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.

1.2 Визирова Э.М., помощник повара:

-Обеспечивает сохранность материальных ценностей с целью предотвращения порчи и потерь.

-Хозяйственно и бережно относиться к хранению, использованию и расходованию материальных ценностей на кухне.

-Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.

-Проходит периодически инструктаж по санитарному минимуму и бесплатные медицинские обследования.

-Выгружает продукцию из тары.

-Внутри кухонная транспортировка сырья, продуктов, посуды, инвентаря, тары.

-Наполнение водой кастрюль.

-Мытье кухонной посуды, раковин, столов, досок разделочных, инструментов, холодильного оборудования, электроплит, электромясорубки, жарочного шкафа.

- Доставка готовой продукции к раздаче.

- Проводит текущую и генеральную уборку кухонного помещения.

-Чистка овощей, обработка сырой продукции.

- Приготовление рабочих растворов.

-Включение электроплит.

- Сбор и вынос пищевых отходов.

-Участие и проведение мелкого текущего ремонта помещений блока.

- Соблюдение правил личной гигиены.

- В случае производственной необходимости может работать поваром.

1.3 Умарова С.М., школьная медицинская сестра проверяет:

- качество пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов.  
(Запись в бракеражном журнале производить ежедневно)

- качество привезенных продуктов с записью в журнале "Бракераж полученных продуктов" (по мере поступления).

- совместимость хранящихся продуктов в холодильнике (два раза в неделю),

- наличие ежедневного меню, соответствие дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- состояние кухонной посуды и специального инвентаря;
- условия хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации;
- качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;

1.4 Дениев Д.К., заведующий хозяйством контролирует:

- санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
- исправность технологического оборудования;
- применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
- наличие маркировки уборочного инвентаря.
- Организовать регулярные проверки помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов.

2. Контроль исполнения приказа возложить на социального педагога

3.Л. Ясуеву.

Директор



М.А. Мударова