

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»
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 кӀоштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран хьукумат
«А.1. Кадыровн цӀарах Знаменск йуьртан йукъера йукъарадешаран школа №1»

ПРИКАЗ

30 августа 2024 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 рецептов 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 приготовляемой 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 М.А. Асхабову.

Директор



М.А. Мударова