

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. ГВАРДЕЙСКОЕ
им. А. МАЛЬСАГОВА»

НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКАН НАДТЕРЕЧНИ ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ К10ШТАН
ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ БЮДЖЕТНИ ЮККЪЕРЧУ ДЕШАРАН ХЪУКУМАТ
«ГВАРДЕЙСКИ ЮЪРТАН ЮККЪЕРЧУ ДЕШАРАН ИШКОЛ № 2 А.МАЛЬСАГОВА
ЦІАРАХ»

366815, ЧР, Надтеречный район, с. п. Гвардейское ул. Ц/Усадьба «Гвардейский» №30
ИНН/КПП: 2007004311/200701001, ОГРН: 1092035000386, email: gvardeisk2@mail.ru
т. +7(965) 950-29-11

ПРИКАЗ

от 30.08.2023г.

№ 10/1

с. Гвардейское

**О распределении обязанностей среди
работников пищеблока при организации питания**

С целью осуществления контроля за организацией питания учащихся в школы,
а также производственного контроля, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Распределить обязанности среди администрации школы:

1.1. Киломатова М.А., зам. директора по ВР, осуществляет общий контроль и
руководство за организацией питания.

1.2. Загаева Ж.И., социальный педагог - ответственная за питание:

- Организует посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с
целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;

- Организует работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический
контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд.

- Ежемесячно составляет список обучающихся социально незащищенных категорий
согласно поданным документам и представляет их в РУО.

- Ежедневно принимает от классных руководителей информацию о количестве
присутствующих обучающихся;

- Ежемесячно корректирует наполняемость классов;

- Совместно с секретарем ОО постоянно ведет текущий учёт движения учащихся;

- Рассматривает на заседаниях Совета школы по питанию, вновь поступившие документы.

1.3. Косумова З.Л., повар:

- 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.

1.4. Дукаева Х.Х., 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.

1.5. Актемирова Ф.К. 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 приготовляемой пищи;

1.6. Мисляев А.М., завхоз, контролирует :

- санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
- исправность технологического оборудования;
- применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
- наличие маркировки уборочного инвентаря.

1.7. Классные руководители:

- Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой,
- Соблюдают общественный порядок;
- Содействуют работникам столовой в организации питания;
- Контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- Ежедневно осуществляют контроль за приемом пищи учащихся класса.

2. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.А.Сулейманова