

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

**НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКАН НАДТЕРЕЧНИ ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ КЮШТАН  
ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ БЮДЖЕТНИ ЮККЬЕРЧУ ДЕШАРАН ХЪУКУМАТ  
«ГВАРДЕЙСКИ ЮҮРТАН ЮККЬЕРЧУ 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**

**30.08.2025г.**

**№ 144**

**с.п. Гвардейское**

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

С целью осуществления контроля за организацией питания учащихся в школы,  
а также производственного контроля, **приказываю:**

1. Распределить обязанности среди администрации школы:

1.1 Дениева Х.И., зам. директора по ВР, осуществляет общий контроль и руководство за организацией питания.

1.2. Сулейманова К.А., социальный педагог - ответственная за питание:

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

-Организовывает 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 кострюль.

-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.

1.5Баташева А.У. 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 приготавляемой пищи;

1.6.Курбанов С.И., 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

