

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

НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКАН НАДТЕРЕЧНИ ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ К1ОШТАН
ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ БЮДЖЕТНИ ЮККЪЕРЧУ ДЕШАРАН ХЪУКУМАТ
«ГВАРДЕЙСКИ ЮЪРТАН ЮККЪЕРЧУ ДЕШАРАН ИШКОЛ № 2
А.МАЛЬСАГОВА Ц1АРАХ»

366815, ЧР, Надтеречный район, с. п. Гвардейское ул. Ц/Усадьба «Гвардейский» №30
ИНН/КПП: 2007004311/200701001, ОГРН: 1092035000386, email: gvardeysk2@mail.ru,
т. +7(965) 950-29-11

ПРИКАЗ

25.08.2024г.

№ 69

с.п. Гвардейское

О распределении обязанностей между работниками столовой
при организации горячего питания учащихся

На основании Положения об организации питания МБОУ «СОШ №2
с.п. Гвардейское им. А. Мальсагова» приказываю:

1. Распределить обязанности между работниками столовой школы следующим образом:

Курбанову С.И. - зам. дир. по АХЧ ввести контроль за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, осуществить контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

Касумовой З. Л. - повару школы осуществить :

- маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов.
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы медицинским работником и директором школы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.

- ежедневно оставлять суточную пробу готовой порционной продукции в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г.

- качество пищи, объема и выхода приготовления блюд, их соответствие на выходе установленным нормам.

Дукаевой Х. - помощнику повара поддерживать соответствующее санитарное состояние пищеблока, осуществить контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

Актемировой Ф.К. – медицинской сестре:

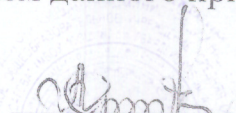
- проводить каждый день осмотр на гнойничковые заболевания работников пищеблока и столовой.

- постоянно ввести контроль качества поставляемых продуктов, их хранения и соблюдения сроков использования.
- ввести контроль над организацией питания и качеством приготовления пищи, соблюдения натуральных норм продуктов.
- каждый день проводить проверку санитарного состояния пищеблока и столовой, снимать пробу готовых блюд.

2. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Дениеву Х.И..

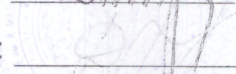
2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.А. Сулейманова

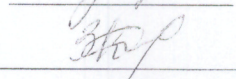
С приказом ознакомлены:



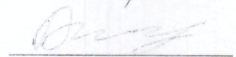
Дениева Х.И..



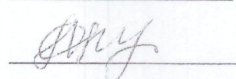
Курбанов С.И.



Касумова З.Л.



Дукаева Х.



Актемирова Ф.К.