



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОТЛИХСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «БОТЛИХСКИЙ РАЙОН»
ИНН 0506005772 ОГРН 1020500684115
368970, тел: 8-928-809-05-50, E-mail: shamxalovap111@mail.ru

ПРИКАЗ №92 -Д

от 31.08.2022 г.

Об утверждении режима работы пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 **приказываю:**

1. Утвердить график приема пищи на 2022-2023 учебный год (Приложение 1)
2. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара (Приложение 2)
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы Гитинову П.М.:
 - 3.1. повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 3.3. закладку продуктов производить с 8.35 до 9.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии
 - 3.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - 3.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 3.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
 - 3.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Довести до сведения классных руководителей и работников пищеблока график приема пищи обучающимися.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

П.Ш.Шамхалова