

**КЪЭБЭРДЕЙ- БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭ БАХЪСЭН МУНИЦИПАЛЬНЭ КУЕЙМ
МУНИЦИПАЛЬНЭ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЭ ІУЭХУЩІАПІЭ
«ЗЭИКЪУЭ КЪУАЖЭМ ДЭТ ЕПІАНЭ КУРЫТ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЭ ЕДЖАПІЭ»**

**КЪАБАРТЫ- МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКА БАХСАН МУНИЦИПАЛ РАЙОННУ
МУНИЦИПАЛ КЪЫРАЛ БИТЕУЛЮ БИЛИМ БЕРГЕН УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАЮКОВО ЭЛ ПОСЕЛЕНИЯНЫ ОРТА БИТЕУЛЮ БИЛИМ БЕРГЕН №4 ШКОЛУ»**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4» С.П. ЗАЮКОВО
БАКСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО- БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

с.п. Заюково

8(86634)38390

исх.№ _____

« 02» сентября 2024г.

Приказ № 65

О работе пищеблока

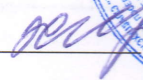
В целях осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке , -

приказываю:

1. На повара школьной столовой Шомахову Л.К.:
 - 1.1.Возложить ответственность за работу пищеблока;
 - 1.2.Обеспечение противоэпидемических мероприятий с проведением:
 - 1.2.1. проветриваний;
 - 1.2.2. влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - 1.2.3. генеральных уборок (один раз в неделю);ю
2. Повару школьной столовой Шомаховой Л.К.:
 - 2.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 2.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использование их при малейших признаках порчи;
 - 2.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
 - 2.5. соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
 - 2.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 2.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования
3. Сотрудникам столовой для мытья посуды использовать двухсекционную ванну для столовой посуды, посудомоечную машину- для стеклянной посуды и столовых приборов. Просушивание посуды на стеллажах.
4. Всем работникам пищеблока:
 - 4.1. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - 4.2. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ, инструкций по работе с оборудованием;
 - 4.3. Работать при наличии перчаток.

5. Вход посторонним лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
6. Возложить на повара Шوماхову Л.К. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
7. Ответственность за исполнение приказа возложить на зам. дир. по ВР - Абитову М.Б.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор  Шаов А.Р.

С приказом ознакомлены:  Абитов М.Б.
 Шوماхова Л.К.