

МУ «Управление образования Гудермесского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«НОВО-БЕНОЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. А.А. КАДЫРОВА»
(МБОУ «Ново-Бенойская СШ им. А.А. Кадырова»)

МУ «Гуьмсан муниципальни кюштан дешаран урхалла»
Муниципальни бюджетни юкьарадешаран учреждени
«КАДЫРОВН А.А. ЦАРАХ ЙОЛУ КЕРЛА-БЕНАРА ЮККЪБЕРА ШКОЛА»
(МБЮУ «Кадыровн А.А. царах йолу Керла-Бенара ЮШ»)

ПРИКАЗ

18 сентября 2023 г.

№ 161

с. Новый-Беной

О распределении обязанностей среди работников пищеблока при организации питания

С целью осуществления контроля за организацией питания учащихся в школе, а также производственного контроля

п р и к а з ы в а ю:

1. Распределить обязанности среди администрации школы:

1.1. Байсханова Л. А. Заместитель директора по УВР, осуществляет общий контроль и руководство за организацией питания.

1.2. Гайрбеков Т. Т. 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;

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

-ежемесячно корректирует наполняемость классов;

-совместно с секретарем ОО постоянно ведет текущий учет движения учащихся;

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

-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 учащимися приготовленных блюд;

-состояние кухонной посуды и специального инвентаря;

- условия хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации;
- качество и полноту закладки приготавливаемой пищи.

1.3. Майрханова Я. М., повар:

- Готовить 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 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. Яхьяева С. М. 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 воды 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. Абдулханов Б. З. 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.

1.6. 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 за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Э. А. Алхазова