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 «Гуьмсанмуниципальни кIоштандешаранурхалла»
Муниципальнибюджетниюкъарадешаранучреждени
«КАДЫРОВН А.А. ЦIАРАХ ЙОЛУ КЕРЛА-БЕНАРА ЮККЪЕРА ШКОЛА»
(МБЮУ «Кадыровн А.А. цIарах йолуКерла-Бенара ЮШ»)

ПРИКАЗ

31 августа 2026 г. **№ 185**

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.Хусайнова Х. Р. 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 приготовляемой 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.Яхъяева 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A5F9C08E2E09B99C2BC475615997D9BA
Владелец: Алхазова Эльза Абдулпаповна
Действителен: с 10.02.2026 до 06.05.2027

Э. А. Алхазова

С приказом ознакомлен(а):

М. Р. Яхъяева
Т. Т. Гайрбекова
Я. М. Майрханова
Б. З. Абдулханов
Х. Р. Хусайнова