

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»)

П Р И К А З

№ 146/2

01.08.2021г.

с. Новый-Беной

О распределении обязанностей среди работников пищеблока при организации питания

С целью осуществления контроля за организацией питания учащихся в школы, а также производственного контроля,
п р и к а з ы в а ю:

1. Распределить обязанности среди администрации школы:

1.1. Яхьяева М. Р. Заместитель директора по УВР, осуществляет общий контроль и руководство за организацией питания.

1.2. Абубакарова С. А. 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 учёт движения учащихся;
- Рассматривает на заседаниях Совета школы по питанию, вновь поступившие документы.

1.3. Майрханова Я. М., повар:

- Готовит 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 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 водой кофеварку.

-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. Алхазова Э. А. школьная медицинская сестра проверяет:

- 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 учащимся приготовленных блюд;
- состояние кухонной посуды и специального инвентаря;
- условия хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации;
- качество и полноту закладки приготовляемой пищи;

1.6. 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.




1.7. 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 школы

 З. А. Алхазов

С приказом ознакомлены:

Э. А. Алхазова 
 М. Р. Яхьяева 
 С. А. Абубакарова 
 Я. М. Майрханова 