Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 с.п. ЗНАМЕНСКОЕ»
(МБОУ «СОШ № 3 с.п. ЗНАМЕНСКОЕ»)
МУ «Надтеречниша-шенаурхалладечу кIоштанадминистрациндешарандакъа»
Муниципальнибюджетниюкъарадешаранучреждении
«ЗНАМЕНСКИ № 3 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРА ДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «ЗНАМЕНСКИ № 3 ЙОЛУ ЮЮШ»)

ПРИКАЗ

31.08.2026 г. **№ 167**

с.п. Знаменское

О распределении обязанностей среди работников пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «СОШ № 3 с.п.Знаменское», руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.2660 – 10, **п р и к а з ы в а ю:**

1.Завхозу:
1.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
1.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.
1.3. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях
– постоянно.
2.Повару и помощнику повара:
2.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным
продуктам.
2.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
2.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке – постоянно.
2.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления
пищи.
2.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

2.7. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса
и др.) сохранять до конца рабочего времени.
2.8.Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
2.9.Своевременно проходить медицинский осмотр.
2.10. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
3.Возложить ответственность на медсестру Ахмарову П.И.:
3.1. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
3.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
3.3. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых
качеств пищи.
3.4. Проведение С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей
(весна-осень)
3.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
3.6. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки
готовых блюд и разрешение их к выдаче
3.7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря,
их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
4.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009C6DB0B7F97CB61B42D8C367C7E6907D
Владелец: Закриева Петимат Айндиевна
Действителен: с 21.04.2026 до 15.07.2027

П.А.Закриева

С приказом ознакомлена:
Ахмарова П.И.-