

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

ПРИКАЗ

01.09.2023г.

с.п. Знаменское

№ 183

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



П.А.Закриева

С приказом ознакомлена:
Ахмарова П.И.-