

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.п. БЕНО-ЮРТ»
(МБОУ «СОШ с.п. БЕНО-ЮРТ»)

МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу клоштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни юкъарадешаран учреждени
«БЕНО-ЮБРТАН ЮККЪЕРЧУ ДЕШАРАН ИШКОЛ»
(МБЮУ «БЕНО-ЮРТАН ЮДИ»)

П Р И К А З

02 сентября 2024 г.

№ 3

с.п. Бено-Юрт

О распределении обязанностей среди работников пищеблока при организации питания

С целью осуществления контроля за организацией питания учащихся в школы, а также производственного контроля, **приказываю:**

1. Распределить обязанности среди администрации школы:

1.1. Таташева М.Б. зам.директора по ВР, осуществляет общий контроль и руководство за организацией питания.

1.2. Азгатгириева А.Ш., 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.

-Ежемесячно составляет список обучающихся социально незащищенных категорий согласно поданным документам и представляет их в РУО.

-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.Абубакарова Л.Ш., 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.Исраилова Л.А. 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 кастрюль водой.
- Мытье кухонной посуды, раковин, столов, досокразделочных, 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.Джацаева М.Э., 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. Халадов Ш.С-М. 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 исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

А.Р.Митаев

С приказом ознакомлены:

М.Б.Таташева

А.Ш.Азमतгирева

Л.Ш.Абубакарова

Л.А.Исраилова

М.Э.Джацаева

Ш.С-М.Халадов

