

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 имени М.Г. Гайрбекова с. Валерик»
(МБОУ «СОШ №2 им. М. Г. Гайрбекова с.Валерик»)

Муниципални бюджетан йукъардешаран хъукмат
«Валаргт1ера Г.М. Гайрбековн ц1арах №2 йолу йуккъера йукъардешаран ишкол»
(МБЙХ «Валаргт1ера Г.М. Гайрбековн ц1арах №2 йолу ЙЙИ»)

ПРИКАЗ

от 1 сентября 2025 года

№ 88-од

с. Валерик

О режиме работы пищеблока в 2025-2026 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений, *п р и к а з ы в а ю*:

1. Установить график работы школьного пищеблока с 08.00 до 18.00;
 - 1.1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Тумаеву З.Н.
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.3. Закладку продуктов производить с 8.00 мин. до 9.00 мин. согласно меню в присутствии ответственного по питанию Досиевой М.М.
 - 2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - 2.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. **Возложить** на повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. **Контроль** за исполнением данного приказа возложить на ответственную по организации питания Досиеву М.М.

Директор



Мусаева М.М.

С приказом ознакомлены:

Ответственная за организация питания

Досиева М.М.

Повар

Тумаева З.Н.

В дело № 03-04 за 2025-2026 учебный год

Секретарь
Садулаева И.Р.
01.09.2025 г.