

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэ
Бахьсэн муниципальнэ куейм
ыхьхэ Къулькъужын ипшэ къуажэм и
муниципальнэ к1эзонэ 1уэхуш1ап1э
«Щ1эныгъэ щрагъэгъуэт курыт еджап1э №2»

Къабарты-Малкъар Республика
Басхан муниципал районуну
Верхний Куркужин эл поселениясыны
муниципал казна окъуу учреждениясы
«Экинчи номерли орта билим берлен окъуу юйю»

Кабардино-Балкарская Республика
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 с.п. В. Куркужин»
Баксанского муниципального района

361514, КБР, Баксанский район, с.п. В. Куркужин, ул. Октябрьская, 131, e-mail: ahmed550@mail.ru, телефон: (86634) 79-3-50

«29» августа 2024 г.

Приказ
№ 219

О работе пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКОУ СОШ №2 с.п.В. Куркужин, в связи с новым 2024—2025 учебным годом,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. На повара Ахобекову Т.Н. возложить ответственность за работу пищеблока:
 - обеспечение противоэпидемических мероприятий с проведением:
 - проветриваний влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - генеральных уборок (один раз в неделю);
 - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - своевременно получать от заведующего хозяйством необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - ежедневно составлять суточную пробу готовых блюд;
 - соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
 - отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
2. Всем работникам пищеблока:
 - своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда

и ТБ и инструкции работе с оборудованием;

-работать при наличии маски и перчаток.

3.В ход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации только в специальной одежде.

4.Возложить на повара Ахобекову Т.Н. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5.Контроль исполнения данного приказа возложить на ответственную за питание Жамбаеву И.М., заместителя директора по воспитательной работе.

Директор  /Нахушева С.А./

С приказом ознакомлены:

Жамбаева И.М. 

Ахобекова Т.Н. 

