

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

МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу Клоштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни йукъарадешаран учреждени
«КОМАРОВИ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУУ «Комарови ЙУЙУШ»)
Чеченская Республика, Надтеречный муниципальный район,
с.п.Комарово, ул.Строительная № 50, Тел. +7 (963) 599-77-70
komarovo.1@mail.ru,www.komarovo.edu95.ru

ПРИКАЗ

02.09.2024г

№ 37

с.п. Комарова

О распределении обязанностей среди работников пищеблока при организации питания

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

1. Абдулазиева З.А., 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 гимназии моющие средства и необходимый инвентарь.
- Производит маркировку данного инвентаря, обеспечивает его сохранность.

- Выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

1.1. Дельбиева Х.О., 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 водой кастрюль.

- Мытье кухонной посуды, раковин, столов, досок разделочных, 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. Сатуева Ш.К., 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 приготавливаемой пищи;

1.6. Хасиев И.С., заведующий хозяйством 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.

Директор школы:  Дажикаев А.И.

С приказом ознакомлены:

 Хаснев И.С.

 Сатуева Ш.К.

 Дельбиева Х.О.

 Абдулаева З.А.