

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 КӀоштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни юкъарадешаран учреждени
«КОМАРОВИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «Комарови ЮЮШ»)

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

01.09.2025г.

№ 49

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 приготовляемой 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

Дажикаев А.И.

С приказом ознакомлены:

_____Хасиев И.С.

_____Сатуева Ш.К.

_____Дельбиева Х.О.

_____Абдулазиева З.А.