МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.п. БРАТСКОЕ»
(МБОУ «СОШ с.п. БРАТСКОЕ»)
МУ «Надтеречниша-шенаурхалладечу кIоштанадминистрациндешарандакъа»
Муниципальнибюджетниюкъарадешаранучреждени
«БРАТСКИ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛИН»
(МБЙДУ «БРАТСКИ ЙЙШ»)

П Р И К А З

28 августа 2026 г.

с.п. Братское

№ *78*

Подписано цифровой подписью: Абдулаева Айшат Шавалуевна
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, OID.1.2.643.100.4=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство, CN=Федеральное казначейство
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 24 Сентябрь 2026 г. 21:35:42

О распределении обязанностей среди работников пищеблока школы при организации питания

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «СОШ с.п. Братское», руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.2660 – 10, Уставом школы, **п р и к а з ы в а ю**:

1. Зав. хозяйством Эльбуздукаеву А.А.

1.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН – постоянно;
1.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, повара.
1.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.
1.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

2. Повару Дукаевой З.З.:

2.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
2.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды.
2.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
2.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
2.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
2.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.

2.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
2.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
2.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
2.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
2.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
2.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
2.13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

3. Мойщику посуды Закаевой Л.В.:

3.1. Мыть столовою посуду с применением моющих средств в течение всего рабочего дня;
3.2. Очищать тарелки и стаканы от пищевых отходов;
3.3. Осуществлять приготовление дезинфицирующих растворов согласно нормам;
3.4. Подавать чистую посуду на раздаточные столы;
3.5. Соблюдать правила эксплуатации посудомоечной машины;
3.6. Вести учет поступления и боя посуды.

4. Возложить ответственность на медсестру Асиеву З.Б.:

4.1. Разработку 12 – дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
4.2. О контроле над закладкой продуктов питания поварами.
4.3. Ежедневное вывешивание меню.
4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей.
4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов
4.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
4.8. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
4.9. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы А.Ш. Абдулаева

С приказом ознакомлены:
Эльбуздукаев А.А._____
Дукаева З.З._____
Закаева Л.В._____
Асиева З.Б._____