

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

МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу Кюштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни юкьарадешаран учреждени
«БРАТСКИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «БРАТСКИ ЮЮШ»)

ВЫПИСКА ИЗ П Р И К А ЗА

31 августа 2022 г.

№ 102

с.п. Братское

О распределении обязанностей среди работников пищеблока при организации питания

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

1. Распределить обязанности среди администрации школы:

1.1. Аслаханова Х.С., зам.директора по ВР, осуществляет общий контроль и руководство за организацией питания.

1.2. Басханова З.Г., социальный педагог -ответственная за питание:

-Организовывает посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;

-Организовывает работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд.

-Ежемесячно составляет список обучающихся социально незащищенных категорий согласно поданным документам и представляет их в РУО.

-Ежедневно принимает от классных руководителей информацию о количестве присутствующих обучающихся;

- Ежемесячно корректирует наполняемость классов;

- Совместно с секретарем ОО постоянно ведет текущий учёт движения учащихся;

- Рассматривает на заседаниях Совета школы по питанию, вновь поступившие документы.

1.3. Тайсумова Я.С., 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 школы моющие средства и необходимый инвентарь.
 - Производит маркировку данного инвентаря, обеспечивает его сохранность.
- Выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

1.4.Шоипова Х.С., 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 кастрюль водой.
- 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. Асиева З.Б., 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. Ахлуев М.В., завхоз, 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.
2. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Р.А. Дадахов