

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 клоштан администрацин дешаран дакъя»
Муниципални бюджетни юкъярадешаран учреждени
«БРАТСКИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «БРАТСКИ ЮЮШ»)

ВЫПИСКА ИЗ П Р И К А ЗА

31 августа 2020 г.

№ 155/1.

с.п. Братское

**О режиме работы школьной столовой
в МБОУ «СОШ с.п. Братское»**

Для четкой организации питания учащихся в школьной столовой **п р и к а з
ы в а ю:**

1. Установить следующий режим работы школьной столовой:

Понедельник- суббота с 7.00 до 16.00 часов.

1. Установить следующий график питания учащихся в столовой:

1. 1 А, Б, В, классы – 9:10

2. 1 Г, Д, 2 А, Б, В, Г – 9:50

3. 4 А, Б, В, Г – 10:45

4. 3 А, Б, В – 9:10

5. 3 Г, Д, Е – 9:50

2. Контроль исполнения приказа возложить на заместителя директора
по ВР Тайсумову З.Э.

И.о. директора школы



Р.А.Дадахов

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 кӱштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни юкӱарадешаран учреждени
«БРАТСКИ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «БРАТСКИ ЮЮШ»)

П Р И К А З

31 августа 2020 г.

№ 153

с.п. Братское

О режиме работы пищеблока в учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений **п р и к а з ы в а ю:**

1. Установить график работы школьного пищеблока с 7.00 до 16.00. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф- повара Тайсумову Я.С.

2. Персоналу пищеблока:

2.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи

2.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

2.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии:

Тайсумовой З.Э., Асиевой З.Б., Тазбиевой А.Б.

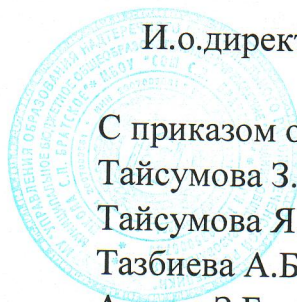
2.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой.

2.5 Выставлять контрольное блюдо на раздачу

- 2.6 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 2.7 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- 2.8 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 2.9 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 2.10 Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря
5. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы

Р.А.Дадахов



С приказом ознакомлены:

Тайсумова З.Э.

Тайсумова Я.С.

Тазбиева А.Б.

Асиева З.Б.