

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования «Кошехабльский район»
«Средняя общеобразовательная школа № 5
имени Героя Советского Союза Алия Юсуфовича Кошева»

ПРИКАЗ

27.08.2024г.

№ 265

а.Блечепсин

О работе пищеблока
в 2024-2025 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

п р и к а з ы в а ю:

1. Шеф.повару Индрисовой А.Х.:

- 1.1. Прием продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции.
- 1.2. Продукты израсходовать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 15.00 каждого дня – постоянно.
- 1.3. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

2. Возложить ответственность на шеф.повара Индрисову А.Х.:

- 2.1. О контроле над закладкой продуктов питания.
- 2.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
- 2.3. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- 2.4. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 2.5. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 2.6. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 2.7. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
- 2.8. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
- 2.9. Мониторинг количества завтраков на следующий учебный день.

3. Поварам Шовгеновой Р.М. и Нировой А.Н.:

- 3.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.
- 3.2. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 3.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 3.4. Тщательно проверять качество продуктов, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
- 3.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

3.7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в классе.

3.8. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

4. Поварам Шовгеновой Р.М. и Нировой А.Н., кух.работчей Желкашиевой З.А.:

4.1. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

4.2. Своевременно проходить медицинский осмотр.

4.3. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

4.4. Обеспечить ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.Х.Мекулова

С приказом ознакомлены:

«24» 08 2024г.
«24» 08 2024г.
«21» 08 2024г.
«27» 08 2024г.

Индрисова А.Х.
Шовгенова Р.М.
Нирова А.Н.
Желкашиева З.А.