

Къэбэрдей – Балъкър Республикэ  
Муниципальнэ к1эзонэ ш1эныгэмк1э  
1уэхуш1ап1э Бахъсэн кудейм хыхъэ  
Къулькъужын Ищхъэрэ къуажэм дэт  
курыт еджап1э №3»

Къабарты - Малкъар Республика  
Бахсан муниципал районуну  
Муниципал казна битеулю билим  
берген учреждение Огъары-  
Къуркъужин элли №3 орта билим  
берген школу»

Кабардино- Балкарская Республика  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3» с.п. Нижний Куркужин  
Баксанского муниципального района

КБР, с.п.Нижний Куркужин, ул. Октябрьская, 240

Телефон (886634)77-4-34

«05» сентября 2024г

### Приказ №154/3

#### *О работе пищеблока в 2024-2025 учебном году*

В соответствии с СанПин от 27.10.2020 № 32 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи”, в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм в пищеблоке,-

#### **приказываю:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Маршенкулову А.Х.
2. Работникам пищеблока:
  - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов приготовления пищи;
  - своевременно получать необходимые по меню продукты от завхоза точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использование при малейших признаках порчи;
  - закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
  - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;
  - соблюдать график выдачи готовой пищи по классам в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
  - отходы пищевых продуктов (яичная скорлупа, банки, остатки переработки рыбы, мяса и др) сохранять до конца рабочего дня;
  - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
  - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
  - пользоваться одноразовыми масками, перчатками (исходя из продолжительности рабочей смены не реже 1 раза в 3 часа; а также часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками; проводить дезинфекцию столовой посуды; проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены; проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, проводить

- влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, столов и др;
- своевременно проходить полфилактический медицинский осмотр;
  - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ, инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц в пищеблок допускается с разрешения администрации только в специальной одежде.
  4. Возложить на Этуеву С.А. персональную ответственность за качество приготовления пищи, состояние пищеблока и сохранность инвентаря.
  5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор  Б.М. Нартоков



С приказом ознакомлена:  
Маршенкулова А.Х. 