

Къэбэрдей – Балъкъэр Республикэ
Муниципальнэ к1эзонэ ш1эныгъэмк1э
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 элни №3 орта билим
берген школу»

Кабардино- Балкарская Респуолика
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

«06» сентября 2023г

Приказ

№142/1

О работе пищеблока в 2023-2024 учебном году

В соответствии с СанПин от 27.10.2020 № 32 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи”, 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 Этуеву С.А.
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:

Этуева С.А. 