

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 с.п. ГОРАГОРСКОЕ»
(МБОУ «СОШ № 1 с.п. ГОРАГОРСКОЕ»)

МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу кӀоштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни юкъарадешаран учреждени
«ГОРАГОРСКИ № 1 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЮУ «ГОРАГОРСКИ № 1 ЙОЛУ ЮЮШ»)

П Р И К А З

31 августа 2023г

№ 27

с.п. Горагорское

**О распределении обязанностей среди
работников пищеблока
В МБОУ «СОШ № 1 с.п.Горагорское»
на 2023-2024 учебный год**

на основании Положения об организации питания МБОУ «СОШ № 1 с.п.Горагорское»
п р и к а з ы в а ю :

1.Распределить обязанности между работниками пищеблока:

✓ повар Басханова Лайла Хумадовна :

- организует работу пищеблока. Обеспечивает выпуск продукции высокого качества.
- разрабатывает рецептуру новых блюд. Обеспечивает на основе изучения спроса разнообразие ассортимента блюд, кулинарных изделий.
- подготавливает заявку на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты, обеспечивает своевременное их получение со склада.
- постоянно контролирует качество сырья, поступающего на пищеблок, строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и установленных требований санитарных правил.
- в составе бракеражной комиссии принимает участие в проведении бракеража готовой пищи.
- распределяет обязанности среди работников пищеблока, составляет графики выхода на работу работников, проводит инструктаж по технологии приготовления пищи и др. производственным вопросам.

✓ помощник повара Товсултанова Хеда Хасмагомедовна:

- подготавливает сырые продукты питания (моет овощи, фрукты и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки.
- содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
- моет кастрюли, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами.
- содержит в чистоте стеллажи для сушки поддонов, противней, разделочных досок и иного кухонного инвентаря.
- собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры для отходов.
- чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование.
- убирает закрепленные за ним помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).

-соблюдает правила техники безопасности и противопожарной безопасности.
-проверяет (в начале и в конце рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и иных запорных устройств, оконных стекол, кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов.

✓ Заведующий хозяйством :

обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

✓ Медработнику:

измерять температуру работников пищеблока;

фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;

не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций(повышение температуры,кашель,насморк).

2. Контроль исполнения возложить на заведующего хозяйством Садаева А.М.

Директор

М.С. Абасва

С приказом ознакомлен:



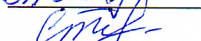
А.М. Садаев



Л.Х.Басханова



Х.Х. Товсултанова



С.С.Сатуева