

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 кӱштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципальный бюджетный йукъардешаран хъукмат
«ГОРАГОРСКЕРА № 1 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ИШКОЛ»
(МБЙХЪ «ГОРАГОРСКЕРА № 1 ЙОЛУ ЙИИ»)

П Р И К А З

28.08.2026 г.

№ 18

с.п. Горагорское

*О распределении обязанностей среди
работников пищеблока
В МБОУ «СОШ № 1 с.п.Горагорское»
на 2026-2027 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 Хучиева Макка Рамзановна :

- 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 Джаватханова Рукият Бажиговна:

- 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 школы Богатырев М.Р. :
обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

✓ Медработнику Дакаевой Н.Д.:
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 М.Р. Богатырев.

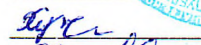
Директор

М.С.Абаева

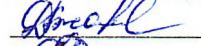
С приказом ознакомлены:



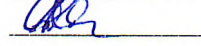
М.Р. Богатырев



М.Р. Хучиева



Р.Б. Джаватханова.



Н.Д. Дакаева