

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»
Муниципални бюджетни йукъарадешаран учреждени
«ГОРАГОРСКИ № 1 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУУ «ГОРАГОРСКИ № 1 ЙОЛУ ЙУЙУШ»)

П Р И К А З

31 августа 2024г

№ 39

с.п. Горагорское.

**О распределении обязанностей среди
работников пищеблока
В МБОУ «СОШ № 1 с.п.Горагорское»
на 2024-2025 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 школы :
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).

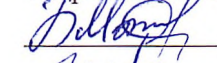
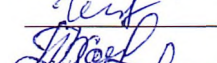
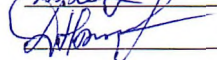

2. Контроль исполнения возложить на заведующего хозяйством М.Р.Богатырева.

Директор



М.С.Абаева

С приказом ознакомлены:31.08.2024г.

М.Р.Богактырев

Л.Х.Басханова

Х.Х.Товсултанова.

Н.Д.Дакаева.