

**МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3 имени Р.И. Гайрбекова с. Валерик»  
(МБОУ «СОШ №3 им. Р.И. Гайрбекова с.Валерик»)**

**МУ «Т1ехъя-Мартан муниципальни к1оштан дешаран урхалла»  
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран хъукмат  
«Валаргт1ера №3 йолу йуккъера йукъарадашеран И.Р. ц1арах ишкол»  
(МБИХЬ «Валаргт1ера №3 йолу Гайрбеков Р.И. ц1арах ЙИИ»)  
ул.Гайрбекова 228а, 366608; тел: (8929)-893-57-47; [valerik\\_sosh\\_3@mail.ru](mailto:valerik_sosh_3@mail.ru)**

## **ПРИКАЗ**

29.08.2025г.

**№**

### **О режиме работы пищеблока**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке образовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08 приказываю:

1. Утвердить график работы пищеблока.
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара: Басаевой Х.Д.
- 2.1. Повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- 2.3. Закладку продуктов производить с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии
- 2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
- 2.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
- 2.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
- 2.10. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации

центра и только в специальной одежде.

3. Возложить на повара ответственность за качество Приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность.

4. Назначить ответственной за подачу своевременной заявки на продукты повара-Басаеву Х.Д.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Басаева П.Д

С приказом ознакомлена:

Х.У.Зубайраева