

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3 имени Р.И. Гайрбекова с. Валерик»
(МБОУ «СОШ №3 им. Р.И. Гайрбекова с.Валерик»)**

**Муниципальни бюджетни йукъардешаран учреждени
«Валаргт1ера №3 йолу йуккъера йукъардешаран Гайрбеков Рамзанан ц1арах ишкола»
(МБЙУ «Валаргт1ера №3 йолу Гайрбеков Р.И. ц1арах ЙЙШ»)**

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2026 года

№ 108-од

О режиме работы пищеблока в 2026-2027 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений, *п р и к а з ы в а ю*:

1. Установить график работы школьного пищеблока с 08.00 до 18.00;
- 1.1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Басаеву Х.Д.
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.3. Закладку продуктов производить с 8.00 мин. до 9.00 мин. согласно меню в присутствии ответственного по питанию Ибрагимовой П.В.
 - 2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.6. Обеспечить еженедельную витаминизацию третьих блюд, согласно рекомендуемой величине потребления витамина С для ребенка. В пищеблоке вести журнал С –витаминизации.
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

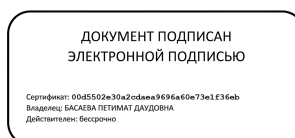
2.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ответственную по организации питания Ибрагимову П.В.

Директор



Басаева П.Д.

С приказом ознакомлены:

Ответственная за организация питания

Ибрагимова П.В.

Кухонный работник

Басаева Х.Д.

В дело № 03-04 за 2026-2027 учебный год

Секретарь
Усманова М.У.
01.09.2026 г.