

Муниципальное учреждение «Наурский районный отдел образования»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«ИЩЕРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»  
(МБОУ «Ищерская СОШ №2»)

Муниципални учреждени «Невран кӀоштан дешаран отдел»  
Муниципални бюджетни йукъара дешаран учреждени  
«ИЩЕРСКИ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛА №2»  
(МБЙУ «Ищерски ЙИИ №2»)

366132 ЧР, Наурский район, ст. Ищерская, ул. Восточная, 6

**ПРИКАЗ**

29.08.2025г

№ 67

ст. Ищерская

**О режиме работы пищеблока в 2025-2026 учебном году**

В целях осуществления эффективной деятельности контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарными правилами, нормами СанПин 2.4.5 2409-08

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Установить график работы школьного пищеблока с 8.00 до 16.00 ч
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Рашидову Х.А.
3. Персоналу пищеблока- Рашидовой Х.А. и Исаевой З.Т.
  - 3.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - 3.2. своевременно получать необходимые по меню точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи;
  - 3.3. закладку продуктов производить с 8.30 до 9.00 ч в присутствии членов бракеражной комиссии;
  - 3.4. выставлять ежедневное меню в столовой;
  - 3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно поданными классными руководителями списками в соответствии с нормами;
  - 3.6. отходы пищевых продуктов сохранять до конца рабочего дня;
  - 3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

3.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда, ТБ и инструкции по работе с оборудованием.

4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде и в маске.

5. Возложить на повара Рашидову Х.А. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Хаджиева М.А.

С приказом ознакомлены:

Рашидова Х.А.

Исаева З.Т.