



Министерство образования и науки Чеченской Республики
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Ачхой-Мартан»
имени Солт-Ахмеда Нохаевича Шамаева»
(ГБОУ «Центр образования «Ачхой-Мартан» им. С-А.Н.Шамаева»)
Нохчийн Республикан Дешаран а, 1илманан а министерство
Пачхьалкхан бюджетни юкъарадешаран хьукмат
«Т1ехьа-Мартанан дешаран Центр» С-А.Н.Шамаевин ц1еран»

ПРИКАЗ

29.08.2025г.

№19-од

г. Ачхой-Мартан

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 СанПиН 2.4.5.2409-08 приказываю:

1. Утвердить график работы пищеблока.
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара: Зубайраевой Х.У.
 - 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- Зубайраевой Х.У.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

М.С.Бадургова

С приказом ознакомлена:

Х.У.Зубайраева