



КЪЭБЭРДЕЙ - БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭМ ТЭРЧ РАЙОНЫМ И ЩЫППЭ
АДМИНИСТРАЦИЯМ ЩЭНЫГЪЭ ЙУЭХУХЭМКІЭ И УПРАВЛЕНЭ
КЪАБАРТЫ - МАЛКАР РЕСПУБЛИКАНЫ ТЕРК РАЙОНУНУ ЖЕР-ЖЕРЛИ
АДМИНИСТРАЦИЯСЫНЫ БИЛИМ БЕРГЕН УПРАВЛЕНИЯСЫ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
ТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КАБАРДИНО - БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Прогимназия №2 городского поселения Терек»**

361200, ГП Терек, ул.Бесланеева, 3-а
КБР, Россия

тел: (886632) 45-6-84

Приказ № 78

«28» августа 2023 г.

О работе пищеблока в 2023 – 2024 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20; Уставом прогимназии,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Фиапшеву Р.А.
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 согласно меню-раскладке.
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой.
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы и классы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе и классах.

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. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

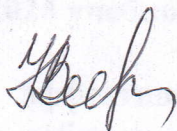
2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

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

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

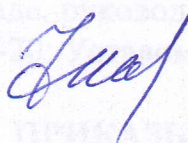
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

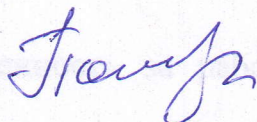


В.А. Нефляшева

С приказом ознакомлены:



Фяшинева Ф.А.



Зоканова З.С.



Макоева О.Р.