

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.п. ПОДГОРНОЕ»
(МБОУ «СОШ с.п. ПОДГОРНОЕ»)

МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу кюштан администрацин дешаран дакъа»
НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН НАДТЕРЕЧНИ ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ
КЮШТАН
«ПОДГОРНЕРЧУ ЮККЪЕРЧУ ДЕШЕРАН ИШКОЛ»

П Р И К А З

25 августа 2025г.

№ 9/2

с. п. Подгорное

О распределении обязанностей среди работников пищеблока

В целях обеспечения бесперебойной работы пищеблока, соблюдения санитарно-эпидемиологического режима, технологии приготовления пищи и правил охраны труда, **приказываю:**

1. Установить с «01» сентября 2025 г. следующие должностные обязанности и зоны ответственности для работников пищеблока:

1.1. Повару – Узаевой М.А.:

- Организацию работы пищеблока.
- Составление и утверждение мен-раскладок, планового меню на каждый день.
- Контроль за соблюдением технологических карт приготовления блюд, норм закладки сырья и выхода готовой продукции.
- Проведение бракеража готовой пищи (совместно с бракеражной комиссией).
- Контроль за качеством поступающего сырья, условиями его хранения и сроками годности.
- Составление графика работы и расстановка поваров.
- Ведение учетно-отчетной документации пищеблока (журналы бракеража, здоровья и пр.).
- Проведение инструктажей по охране труда и санитарному минимуму.
- Приготовление блюд и кулинарных изделий согласно мен-раскладкам и технологическим картам.
- Участие в бракераже готовой продукции.
- Соблюдение поточности технологического процесса, правил обработки сырья.
- Маркировка оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с СанПиН.
- Соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований на рабочем месте.
- Своевременное информирование завхоза школы о неисправностях оборудования или недостатках сырья.
- Приготовление первых блюд и гарниров.
- Приготовление вторых блюд и соусов.
- Приготовление холодных закусок и напитков.

1.4. Мойщику посуды – Лорсановой Э.С.:

- Ежедневную уборку закрепленных рабочих мест, оборудования, инвентаря.

- Содержание в чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещений.
 - Мойку столовой и кухонной посуды по правилам, установленным СанПиН.
 - Соблюдение правил мытья и дезинфекции.
 - Своевременный вывоз мусора и пищевых отходов.
 - Помощь поварам в первичной обработке сырья (очистка овощей и пр.).
- 2.Возложить персональную ответственность за санитарное состояние и организацию работы на закрепленных участках на вышеуказанных работников.
 - 3.Повару Узаевой М.А. осуществлять ежедневный оперативный контроль за выполнением работниками пищеблока возложенных на них обязанностей.
 4. С настоящим приказом ознакомить под подпись всех работников пищеблока.
 5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.Э. Дельбиева

С приказом ознакомлены:

Узаева М.А.

Лорсанова Э.С.

Two handwritten signatures in blue ink. The first signature, corresponding to M.A. Uzaeva, is written over the text "Узаева М.А.". The second signature, corresponding to E.S. Lorzanova, is written over the text "Лорсанова Э.С.". Both signatures are cursive and clearly legible.