



КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭМ ТЭРЧ МУНИЦИПАЛЬНЭ КУЕЙМ
ТЭРЧ КЪАЛЭ ПОСЕЛЕНЭМ ДЭТ МУНИЦИПАЛЬНЭ КІЭЗОНЭ ЦІЭНЫГЪЭМ И УЧРЕЖДЕНЭ
ПРОГИМНАЗИЕ №3
КЪАБАРТЫ-МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ ТЕРК МУНИЦИПАЛ РАЙОНУНУ
ТЕРЕК ШАХАР ПОСЕЛЕНИЯСЫ 3-ЧИ НОМЕРЛИ
ПРОГИМНАЗИЯ ДЕГЕН МУНИЦИПАЛ КАЗЕННА ОКЪУУ УЧРЕЖДЕНИЯСЫ
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРОГИМНАЗИЯ №3 ГОРОДСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ ТЕРЕК»
ТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО - БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Приказ № 106

от 29.08.2025 г.

**О работе пищеблока МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек
в 2025 – 2026 учебном году**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ОУ, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.4.3648-20; санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений от 20.03.1985 г. № 3231-85, Уставом МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на медицинскую сестру Шомахову Т.Б.
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.
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей.
 - 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, 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 возложить на медсестру Шомахову Т.Б.



Директор

К.Л. Балатокова

С приказом ознакомлены:

Т.Б. Шомахова – медсестра

И.А. Алхасова – кладовщик

М.Х. Дукова – повар

М.М. Шомахова - повар

Ф.Д. Тохова - повар

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 181713744333387461230331213761435072100037620590

Владелец Балатокова Кира Люшевна

Действителен с 10.09.2024 по 10.09.2025