



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИГЛАКАСИМАХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
С.МИГЛАКАСИМАХИ СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
368517.с. Миглакасимахи, . тел : 89634288651 mkou_miglakasimakh@e-dag.ru
ОГРН 102050233222 ИНН/КПП 0527002839/052701001

ПРИКАЗ № 1-1

от 01.09.2024

О распределении обязанностей среди работников образовательной организации

С целью осуществления контроля за организацией питания учащихся в школе, а также производственного контроля **п р и к а з ы в а ю**:

1. Распределить обязанности среди работников школы:

1.1. Запирова Р.Ш.-зам.директора по хоз.части
осуществляет общий контроль и руководство за организацией питания.

1.2. Ахмедова Х.М. медицинский работник
организовывает посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд; -организовывает работу бракеражной комиссии и осуществляет систематический контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд;

1.3. Омарова С. повар

Готовит блюда и кулинарные изделия согласно установленным технологическим и санитарно-гигиеническим правилам.

Отвечает за своевременную закладку продуктов питания и точное соблюдение раскладок.

Выполняет при приготовлении пищи установленные санитарно-гигиенические и технологические правила, добиваясь максимального сохранения ее питательной ценности.

Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.

Проверяет перед началом работы санитарное состояние посуды и оборудования.

Порционирует, оформляет и производит раздачу блюд.

Проходит периодически инструктаж по санитарному минимуму и бесплатные медицинские обследования.

Производит маркировку данного инвентаря, обеспечивает его сохранность.

Выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

1.4. Надирбекова З.Ш. помощник повара

Обеспечивает сохранность материальных ценностей с целью предотвращения порчи и потерь.

Хозяйственно и бережно относится к хранению, использованию и расходованию материальных ценностей на кухне.

Отвечает за санитарное состояние своего рабочего места и строго соблюдает правила личной гигиены.

Проходит периодически инструктаж по санитарному минимуму и бесплатные медицинские обследования.

Выгружает продукцию из тары. Внутри кухонная транспортировка сырья, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Наполнение водой кастрюль. Мытье кухонной посуды, раковин, столов, досок разделочных, инструментов, холодильного оборудования, электроплит. Доставка готовой продукции к раздаче. Проводит текущую и генеральную уборку кухонного помещения. Чистка овощей, обработка сырой продукции. Приготовление рабочих растворов. Включение электроплит. Сбор и вынос пищевых отходов. Участие и проведение мелкого текущего ремонта помещений блока. Соблюдение правил личной гигиены.

В случае производственной необходимости может работать поваром.

1.5. Запирова Р.Ш зам.директора по хоз.части

Контролирует санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке; исправность технологического оборудования; применение разрешенной к использованию посуды и мебели; наличие маркировки уборочного инвентаря.

1.6. Классные руководители:

обеспечивают соблюдение режима посещения столовой; соблюдают общественный порядок; содействуют работникам столовой в организации питания; контролируют личную гигиену учащихся перед едой; ежедневно осуществляют контроль за приемом пищи учащихся класса.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ "Миглакасихинская СОШ"  А.М.Абдусаламов

