



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

с.п. Черная Речка

361313, с.п. Черная Речка, ул. Ленина, 83

тел. (88663571345)

ПРИКАЗ

от 29 августа 2025 г. с.п. Черная Речка

№ 162 – ОД

Об утверждении режима работы школьной столовой

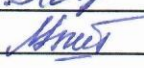
В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиН 2.4.5.2409-08

Приказываю:

1. Утвердить график приема пищи в школьной столовой на 2025-2026 учебный год (Приложение 1)
2. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой (Приложение 2)
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы Шантукову А.К.:
 - 3.1. повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 3.3. закладку продуктов производить с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии (Шидовой Ф.М., Абазова Е.Ш., Абазовой З.М., Кумышева М.К.)
 - 3.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - 3.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

- 3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
- 3.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
- 3.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ СОШ  Ф.М. Шидова

С приказом ознакомлены:  З.М. Абазова
 М.К. Кумышев  А.К. Шантукова
 Е.Ш. Абазова