МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.п. КАЛАУС»
(МБОУ «СОШ с.п. Калаус»)
МУ «Надтеречни ша-шена урхалла дечу кIоштан администрацин дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран учреждени
«КАЛАУСАН ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУ «Калаусан ЙЙШ»)

П Р И К А З

01.09.2026 г. № 155

с.п. Калаус

Болтукаева Елизавета Магометовна
Подписано цифровой подписью: Болтукаева Елизавета Магометовна
Дата: 2026.10.14 09:24:38 -06'00'

О распределении обязанностей среди работников пищеблока при организации питания

С целью осуществления контроля за организацией питания учащихся в школе, а также производственного контроля, **приказываю:**

1. Распределить обязанности среди работников:

1.1.Мерзоева М.Х., 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.
- Своевременно информирует директора о необходимости ремонта оборудования, посуды и инвентаря.
- Порционирует, оформляет и производит раздачу блюд.
- Проходит периодически инструктаж по санитарному минимуму и бесплатные медицинские обследования.
- Получает от директора школы моющие средства и необходимый инвентарь.
- Производит маркировку данного инвентаря, обеспечивает его сохранность.
- Выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

1.2. Богатырева А.Я., помощник повара:

-Обеспечивает сохранность материальных ценностей с целью предотвращения порчи и потерь.

-Хозяйственно и бережно относиться 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, электромясорубки, жарочного шкафа.

- 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 .

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор **Е.М. Болтукаева**

С приказом ознакомлены _____Мерзоева М.Х.

_____Богатырева А.Я.