



Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм и Аруан районым щтэныгъэ 1уэхумк1э и Управленэ
Къабэртт-Малъкъар Республиканы Аруан районуну халкъгъа билим бериу Управлениасы
Управление образования Урванского района Кабардино-Балкарской Республики
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» с.п.НИЖНИЙ ЧЕРЕК

Урванского муниципального района КБР

361307, КБР, с.Нижний Черек, ул.Ленина, 69

Телефон: 78-4-37

nchereksh@yandex.ru

WWW.ncherek.kbrschool.ru

Р/с : 03231643836400000400 к/с : 40102810145370000070

Л/с : 030432К3061 ГРКЦ НБ Кабард.-Балкарск

Банка России г.Нальчик БИК- 018327106;

ИНН 0707011744,КПП070701001

ОГРН 1020700651905,ОКПО41310824,ОКТМО83640435

ПРИКАЗ

№_07-ОД__

от 12.01.2026г

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 СанПиНа 2.4.5.2409-08

приказываю:

1. Утвердить график приема пищи в школьной столовой на 2025-2026 учебный год (Приложение 1)
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы Хакяшеву Р.М.:
 - 2.1. повару 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 с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии : Тхазепловой А.Ю., Тхазепловой М.Н., Хакяшевой Р.М.
 - 2.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - 2.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 2.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 2.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 2.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
 - 2.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
3. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора МКОУ

СОШ с.п.Нижний Черек:

С приказом ознакомлены:

Шекихачев А.Х.

Тхазеплова А.Ю.

Хакяшева Р.М.

Тхазеплова М.Н.