МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6 им. Х. А. Мамакаева г. Ачхой-Мартан»
(МБОУ «СОШ №6 им. Х. А. Мамакаева г. Ачхой-Мартан»)

МХь «Т1ехьа-Мартанан муниципальни к1оштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
«Т1ехьа -Мартанан Х. А. Мамакаевн ц1арах №6 йолу йуккъера йукъардешаран ишкол»
(МБЙуХь «Т1ехьа-Мартанан Х. А. Мамакаевн ц1арах №6 ЙуЙуИш»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

21.08.2026 №34-од

г. Ачхой-Мартан

О режиме работы пищеблока в 2026/2027 учебном году.

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, санитарному состоянию и содержанию помещений, п р и к а з ы в а ю:

1.Установить график работы школьного пищеблока в 2026/2027 учебном году с 09.30 до 16.00.

1.1 Возложить ответственность за работу пищеблока повара Байбулатову М. М.

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 с 8ч.00 мин. до 9ч.00мин.согласно меню-раскладке в присутствии ответственного по питанию Мунаевой З. Р.

2.4 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

2.5 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

2.6 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса 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, согласно графику уборки, 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.

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 заместителя директора по ВР Мунаеву З. Р.

Директор **Вакалишева Л. И.**

Лиана Вакалишева
Я являюсь автором этого документа
2026.10.12
10:09:36+03'00'

Приложение № 1
к приказу №34-од
от 21.08.2026 года

ГРАФИК ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Группа	Смена	Классы	Время посещения и количество посещающих
I группа	I- смена	**1 «А» - 25 ЧЕЛ** **1 «Б» - 23 ЧЕЛ** **2 «А» - 31 ЧЕЛ** **2 «Б» - 24 ЧЕЛ**	**09.05 - 09.25** **103 ЧЕЛ.**
II группа	I- смена	**3 «А» - 26 ЧЕЛ** **3 «Б» - 23 ЧЕЛ** **4 «А» - 30 ЧЕЛ** **4 «Б» - 29 ЧЕЛ**	**11.00-11.20** **108 ЧЕЛ.**
IV группа	I- смена	**Льготники**	**11.40-12.00** **15 ЧЕЛ.**