



МУ «Грозненский РОО»
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. БЕРКАТ-ЮРТ ГРОЗНЕНСКОГО МУНИЦИ-
ПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ»**
(МБОУ «НОШ с. Беркат-Юрт»)

МХЬ «Грозненски К1ДО»
**МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЙУКЪАРАДЕШАРАН ХЬУКМАТ
«ГРОЗНЕНСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
БЕРКАТ-ЮРТАРА ЙУХЬАНЦАРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»**
(МБИХЬ « БЕРКАТ - ЮРТАРА ЙИИ»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

25.08.2025 г.

№ 35/1

с. Беркат-Юрт

Об утверждении графика посещения и графика работы школьной столовой

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарному состоянию и содержанию помещений 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 Хусаинову Р.Ш.
 - 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;
 - 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.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор: _____ /М.С-Х.Вацуева/

С приказом ознакомлены: _____ /Хусаинова Р.Ш./
_____ /Вацуев М.С-Х./
_____ / Вараева М.А./

ГРАФИК
посещения столовой учащимися МБОУ «НОШ с. Беркат-Юрт»
в 2025-2026 учебном году

Время посещения столовой	Класс	Ответственный учитель	Количество учащихся
I смена			
09:15 - 09:25	1а	Алиева Ж.А.	21
	1б	Джаватханова М.Х.	21
	1г	Болтаева П.А.	20
10:10 – 10:20	1в	Сулейманова Д.С.	20
	1д	Хатаева Р.П.	20
	1е	Джордалаева М.Д.	20
11:05 – 11:25	2е	Сулимanova А.И.	20
	4а	Байханова Д.У.	24
	2в	Сайдарова А.Ш.	21
12:10 - 12:20	3а	Вакаева Л.С.	27
	3б	Елбазова З.Ш.	30
	4б	Мусханова А.А-Г.	24
Итого:			268
II смена			
14:15 – 14:25	2б	Болтаева З.А.	24
	3в	Елбазова З.Ш.	24
	4в	Осаева Л.Р.	26
	2а	Эльдарова К.И.	24
15:10 – 15:20	2д	Байханова Д.У.	21
	2г	Гунаева М.Э.	22
	3д	Сайдарова А.Ш.	26
	4д	Елбазова Д.Ю.	23
16:05 – 16:25	4е	Болтаева П.А.	21
	4г	Ибрагимова Р.Ш.	20
	3е	Мачиева Л.Б.	23
	3г	Вакаева Л.С.	24
Итого:			278
Общее количество:			546

Приложение 2
к приказу от 25.08.2025г. № 35/1

ГРАФИК
работы пищеблока МБОУ «НОШ с.Беркат-Юрт» 2025-2026 учебный год

ДНИ НЕДЕЛИ	Время работы
Понедельник-четверг	7.00-16.40
Пятница (санитарный день)	7.00-17.00

Режим работы повара школьной столовой
2025-2026 учебный год

Начало работы. Закладка продуктов для приготовления завтрака и обеда.	7.00 - 8.00
Приготовление завтрака	8.00 - 9.05
Выдача завтрака	9.10 - 11.00
Мытьё столов. Мытьё посуды	9.35 – 11.30
Приготовление горячего обеда	10.30 - 11.35
Выдача обеда	11.40 -16.00
Уборка помещений, мытье посуды. Подготовка рабочего места к следующему рабочему дню.	12.00 - 16.40
Работа с документами	15.00 - 16.40
Санитарный час (пятница)	15.00 – 17.30