



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

04.08.2023 з.

№ 174

Теміртау қаласы

город Темиртау

«Об обязанностях сотрудников
пищблока КГУ СШИ №8»

На основании приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 Об утверждений Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

I. Шеф-повару Полатовой Г.А. осуществлять руководство производственно-хозяйственной деятельностью столовой.

1. Составлять заявки на необходимые продукты питания, своевременное их получение, контролировать ассортимент, количество и сроки их поступления и реализацию;
2. Составлять меню и обеспечить разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий совместно с диетсестрой Серимовой М.Д.
3. Осуществлять постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья совместно с диетсестрой Серимовой М.Д.
4. Утвердить график выхода на работу сотрудников столовой;
5. Проводить бракераж готовой продукции совместно с диетсестрой Серимовой М.Д.
6. Организовать учет, составление и своевременное предоставление отчетности о производственной деятельности;
7. Контролировать правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.

II. Повару Малтаевой Ж.Б.

Готовить пищу в соответствии с меню и раскладкой и отвечать за количество и качество блюд, соблюдать технологию их приготовления;

Ежедневно получать продукты питания в соответствии с меню-раскладкой и не допускать приготовления блюд из недоброкачественных продуктов;

10. Отвечать за своевременную закладку продуктов и точное соблюдение норм;
11. Соблюдать санитарно-гигиенические и технологические правила, добиваясь максимального сохранения питательной ценности продуктов;
12. Сдавать готовую пищу шеф-повару Полатовой Г.А.;
13. При раздаче блюд соблюдать нормы выхода продукции и надлежащий внешний вид блюд;
14. Проверять перед началом работы санитарное состояние посуды и оборудования и его неисправности;
15. Отвечать за санитарное состояние своего рабочего места и выполнять правила личной гигиены;
16. Соблюдать правила эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования и техники безопасности при работе с ним;
17. Своевременно информировать диетсестру Серимову М.Д., шеф-повара Полатову Г.А. о всех недостатках.

III. Кладовщику Васютиной И.А.

Подавать совместно с шеф-поваром и диетсестрой своевременно заявки на продукты питания;

Соблюдать сроки годности и реализации продуктов питания;

Соблюдать товарное соседство продуктов;

