

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Чернослободская основная школа»

391558, Рязанская область, Шацкий район, с.Черная Слобода, ул.Колодочка, д. 2
тел./факс (49147)2-27-44; e-mail: ch-sloboda@yandex.ru
ОКПО 24303260, ОГРН 1026200838355, ИНН/КПП 6224003190/622401001

Приказ

от 02 сентября 2024 года
О работе пищеблока в учебном году

№ 176

В целях осуществления эффективной деятельности школьной столовой и пищеблока, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь нормами СанПиНа 2.4.5 2409-08, а так же в целях обеспечения обучающихся полноценным калорийным питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Плаксину Светлану Андреевну
2. Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком:
 - 7:00 – Прохождение термометрии с занесением в журнал, а так же дезинфекция рук антисептическим средством;
 - 7:20 – Начало работы пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания масок, а так же перчаток;
 - 7:25 – Обработка дезинфицирующим средством всех поверхностей (столов, полов);
 - 7:30 – 10:00 – Приготовление завтрака;
 - 7:20 – 14:00 – Работа мойки (мытьё посуды и столовых приборов в посудомоечной машине при максимальных температурных режимах);
 - 9:00 – Закладка гарнира;
 - 9:50, 10:40, 11:35, 12:30, 13:30 – Влажная поверхностная уборка обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению;
 - 10:00 – 12:50 – Выдача готовой продукции для 1-9 классов;
 - 11:00 – 13:30 – Приготовление обеда;
 - 13:55 – 14:20 – Выдача готовой продукции для группы учащихся нуждающихся в адресной социальной поддержке и ГПД 2 классов;
 - 14:25 – 14:40 – Влажная дезинфицирующая уборка;
 - 15:00 – Закрытие пищеблока.
3. Персоналу пищеблока:
 - 3.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи
 - 3.2 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 3.3. Производить закладку продукции в присутствии членов бракеражной комиссии.
 - 3.4. Членам бракеражной комиссии присутствовать при закладке продукции.
 - 3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
 - 3.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу
 - 3.7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 3.8. Отходы пищевых продуктов (упаковки, остатки от переработки рыбы, мяса и др) сохранять до конца рабочего дня.

- 3.9. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 3.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 3.11 Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 3.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
5. Возложить на повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



С.А. Космынин

С приказом ознакомлены:

В.Е. Ликучева

Н.А. Казьмина

М.В. Мельситова

С.А. Плаксина

Е.Е. Тесенкова

Ликучева
Казьмина
Мельситова
Плаксина
Тесенкова