

БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
«КОРОЧАНСКИЙ РАЙОН»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОКОЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

309237 село Соколовка, ул.Зеленая 3
Т.(ф) (47231) 3-15-41 Е – mail sokol02ol @yandex.ru

П Р И К А З

«04 » сентября 2023 года

№ 163

О работе пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.4.2.-576-96; законом «Об образовании в Российской Федерации» локальными актами школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара: Ерину Е.А.
2. Персоналу пищеблока:
 - Строго соблюдать правила технологической обработки и приготовления пищи.
 - Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи (отв. Ерина Е.А).
 - Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке, в присутствии ответственных за питание
 - Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов (отв. Ерина Е.А.).
 - Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - Соблюдать график выдачи готовой пищи на классы и дошкольные группы в соответствии с нормой, согласно возраста и количества детей.
 - Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
 - Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и технике безопасности, инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок (включая сотрудников школы и

дошкольных групп, не работающих на пищеблоке) допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на поваров персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком

6.00- начало работы пищеблока

6.10- закладка молочной продукции

6.11- 6.15 - закладка мяса, костей

6.20- 8.20- приготовление завтрака

6.20- 10.30- приготовление обеда

6.21- 8.30- закладка гарнира

8.05 -8.15- влажная поверхностная уборка обеденного зала (столы, полы)

9.45 -10.00 - выдача готовой продукции - завтрак для 1-11 классов

10.0- 10.30- влажная уборка

12.55-13.15- выдача готовой продукции - обед для 1 -5 классов

13.15- 13.35- уборка обеденного зала

13.30- работа мойки

14.00-14.10- выдача готовой продукции - обед 6-11 классов

14.10-14.30- уборка обеденного зала

14.30-15.00- уборка всех помещений пищеблока

15.00- закрытие пищеблока

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

МБОУ «Соколовская СОШ»

