

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Закутчанская средняя общеобразовательная школа
Вейделевского района Белгородской области»

Приказ

«31» августа 2023 г.

№ 96/3

О режиме работы пищеблока

Во исполнение в целях осуществления эффективной деятельности школьной столовой и пищеблока, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь нормами СанПиН 2.4.1.2660-10, методическими рекомендациями «Медико-профилактические мероприятия организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», а так же в целях обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием

приказываю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Русанову И.Н.
2. Все работники пищеблока должны работать в масках и перчатках. Индивидуальные маски необходимо менять каждые 2-3 часа, либо незамедлительно при увлажнении или загрязнении. При снятии маски необходимо избегать контакта наружной поверхности маски с кожей лица
3. Персоналу пищеблока строго соблюдать правила технологической обработки продуктов, пищи, термической обработки посуды
4. Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком:
 - 8.30 – начало работы пищеблока
 - 8.30 – 9.35 -приготовление завтрака
 - 8.30 – 15.00 – работа мойки
 - 8.30 – закладка молочной продукции
 - 8.35 – закладка мяса, костей
 - 8.35 – 11.45 – приготовление обеда
 - 9.35-9.45 - выдача готовой продукции – завтрак для 1 класса
 - 9.45-10.00- выдача готовой продукции – завтрак для 5-7 х классов
 - 10.55-11.05 - выдача готовой продукции – завтрак для 8-11 х классов
 - 11.05 – закладка гарнира
 - 11.10 - 11.30 - влажная уборка
 - 11.45 – 12.00 – выдача готовой продукции - обед для 1 класса
 - 12.45 – 13.00 – выдача готовой продукции -обед для 2-5 классов
 - 13.00-13.20 – влажная уборка
 - 13.45-14.00 – выдача готовой продукции -обед для 6-8 классов
 - 14.00 – 14.15 – выдача готовой продукции - обед для 9-11 классов
 - 14.15 – 14.35 – влажная уборка
 - 15.00 – 15.15 - выдача готовой продукции – полдник
 - 15.20-15.50 – влажная уборка
5. Закладку продуктов производить в присутствии повара школы Русановой И.Н. согласно меню-раскладке.
6. Техническим работникам помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, влажную уборку обеденного зала осуществлять после каждого приёма пищи. Уборку

- обеденного зала и других помещений столовой проводить с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей
7. Возложить на повара Русанову И.Н. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря и оборудования.
 8. Вход в помещение пищеблока посторонних лиц запрещён.
 9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор школы:



Е.М.Решетняк

С приказом ознакомлены:

1. Русанова И.Н.
2. Алтынник Н.И.
3. Тарасенко М.В.
4. Виниченко М.И.
5. Шеховцова С.С.
6. Горбанева Н.С.
7. Жиликова Н.Н.
8. Аникеенко Л.И.

