

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2» п. Чернянка Белгородской области
(МБОУ СОШ № 2 п.Чернянка)**

П Р И К А З

1 сентября 2022 года

№ 79/9

п.Чернянка

О режиме работы пищеблока в 2022-2023 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарному состоянию и содержанию помещений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить график работы школьного пищеблока с 06.00 до 16.00.

1.1. Возложить ответственность за работу пищеблока на старшего повара Бокову О.В.

2. Персоналу пищеблока: 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

2.3. Закладку продуктов производить с 06 ч.30мин. до 08ч.20мин. согласно меню раскладке в присутствии медицинского работника или дежурного администратора (заместителя директора).

6.30- закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

8.00- закладка сахара, масла на завтрак

9.00 – мясо в первое блюдо (раба, птицы), обед;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 – закладка крупяных и овощных продуктов на обед (кроме, масла, сметаны и сахара), тесто на полдник

11.00 – закладка масла, сахара, сметаны на обед

13.00 – закладка основных продуктов для полдника

2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на классы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству учащихся в классе.

2.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

2.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

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

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Васец', is centered on the page.

Директор МБОУ СОШ №2 п.Чернянка

Васекина Г.А.