

## Приказ

от 21 августа 2020 года  
О работе пищеблока в учебном году

№ 76

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 ГПД 2-4 классов;
  - 14:25 – 14:40 – Влажная дезинфицирующая уборка;
  - 15:00 – Закрытие пищеблока.
2. Персоналу пищеблока:
  - 2.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи
  - 2.2 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
  - 2.3. Производить закладку продукции в присутствии членов бракеражной комиссии.
  - 2.4. Членам бракеражной комиссии присутствовать при закладке продукции.
  - 2.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
  - 2.6. Выставлять контрольное блюдо на раздачу
  - 2.7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
  - 2.8. Отходы пищевых продуктов (упаковки, остатки от переработки рыбы, мяса и др) сохранять до конца рабочего дня.
  - 2.9. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
  - 2.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
  - 2.11 Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

- 2.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и 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 повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. 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

*Ликучева*  
*Казьмина*  
*Мельситова*  
*Плаксина*