

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГЛАЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ ГЛАЗОВСКАЯ СОШ)**

Приказ

№ 249

30.08.2024 г.

с. Глазовка

О режиме работы пищеблока

столовой МБОУ Глазовская СОШ

в I полугодии 2024-2025 уч.г.

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

Приказываю:

1. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой. (Приложение 1)
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы Полякову Т.В.:
 - 2.1. Повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись,
 - 2.3. Тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 2.4. Закладку продуктов производить с 7 до 8 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии (А.Д. Абжелова; А.В. Яковенко; Т.Д. Синищенко; О.Г. Маслова;)
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 2.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

- 2.11. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
- 2.12. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 2.13. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.
3. Подсобному рабочему по кухне Коротаяевой А.М.:
 - 3.1. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, влажную уборку обеденного зала осуществлять после каждого приема пищи.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Лейман Л.Е.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	ПОДПИСЬ
1.	Абжелова Алие Диляверовна	
2.	Яковенко Ангелина Викторовна	
3.	Синишенко Татьяна Дмитриевна	
4.	Маслова Ольга Григорьевна	
5.	Полякова Татьяна Владимировна	

Согласовано:

Председатель ППО

_____ А.В. Яковенко

«30» августа 2024 г.

Утверждаю:

Директор МБОУ Глазовская СОШ

_____ Л.Е. Лейман

«30» августа 2024 г.

График работы пищеблока и режим работы повара в школьной столовой

07:00	Начало работы пищеблока
07:15-09:30	Приготовление завтрака
07:20- 14:00	Работа мойки
07:30	Закладка молочной продукции
08:20	Закладка мяса
09:30-11:30	Приготовление обеда
07:20	Закладка гарнира для завтрака
10:00-10:15	Выдача готовой продукции (завтрак)
10:30	Закладка гарнира для обеда
10:30-10:50	влажная уборка
12:00-12:20	выдача готовой продукции (обед)
12:30-12:50	влажная уборка
15:00	Закрытие пищеблока