

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «Айская СОШ»)

659635 Россия, Алтайский край, Алтайский район, с. Ая, ул. Школьная, 11.
Адрес электронной почты: aja_70@mail.ru

ПРИКАЗ

31.08.2022 г.

с.Ая

№ 223/6

О работе пищеблока

В связи с началом нового 2022 — 2023 учебного года; в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «Айская СОШ».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график работы пищеблока и режим работы поваров школьной столовой (Приложение 1).
2. Утвердить санитарный паспорт столовой МБОУ «Айская СОШ» (Приложение 2).
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Лагерь Р.П.
 - 3.1. обеспечить противоэпидемические мероприятия с проведением:
 - 3.2. проветриваний;
 - 3.3. влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - 3.4. генеральных уборок (один раз в неделю);
4. Поварам школьной столовой Грибовой Н.Г., Лагерь Г.А.:
 - 4.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 4.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 4.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 4.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
 - 4.5. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 4.6. соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
 - 4.7. отходы пищевых продуктов (банки, остатки от переработки рыбы, мяса и овощей) сохранять до конца рабочего дня;
 - 4.8. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 4.9. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно - противоэпидемические требования.
5. Всем работникам пищеблока:
 - 5.1 своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - 5.2. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием;
 - 5.3. работать при наличии колпаков и перчаток.

6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
7. Возложить на шеф-повара Лагерь Р.П. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
8. Утвердить инструкции по организации работы в школьной столовой.
9. Контроль исполнения данного приказа возложить на Ярохину С.Н., ответственную за организацию питания.

Директор школы:



С.В. Ольгезер

**График
работы пищеблока МБОУ «Айская СОШ» 2022-2023 учебный год**

| Дни недели | Время работы |
|---------------------|--------------|
| Понедельник-пятница | 6.30 – 15.30 |
| Суббота | 6.30 - 13.00 |

**Режим работы поваров школьной столовой
2022-2023 учебный год**

| | |
|--|---------------------------|
| Начало работы. Закладка продуктов для приготовления завтрака и обеда | 6.30 - 8.30 |
| Приготовление завтрака | 8.30 - 12.00 |
| Приготовление обеда | 10.30 - 14.20 |
| Выдача завтрака | 9.40; 10.30; 11.40; 12.40 |
| Подготовка рабочего места к следующему дню | 13.00-14.00 |
| Выдача обеда | 14.30 – 15.00 |
| Работа с документами | 12.00 - 16.00 |
| Санитарный час | 15.00 - 16.00 |