

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»
РОДИНСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ

31.08.2020

Приказ

№ 133-4-1

с.Родино

О режиме работы пищеблока в 2020- 2021 учебном году

"Первомайской ООШ" филиал МБОУ "РСОШ №2"

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить график работы школьного пищеблока и режим работы персонала школьной столовой (Приложение)
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на Доровских О.Г., повара
3. Персоналу пищеблока:
 - Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - Доровских О.Г., повару школьной столовой, своевременно приобретать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии:
Роговская М.А., и.о.заведующего филиала;
Бирюкова Н.П., медработник КГБУЗ "ЦРБ";
Косторная Н.А., председатель Совета школы.
 - Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - Соблюдать график выдачи готовой пищи обучающимся в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в классе.
 - Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

- Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3. Категорически не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.
 4. Обязать работников пищеблока держать дверь со стороны столовой закрытой, за исключением времени разгрузки машины поставщика.
 5. Возложить на Доровских О.Г. повара школьной столовой, персональную ответственность за качество приготовления пищи
 6. Возложить на Доровских О.Г., повара, персональную ответственность за санитарное состояние пищеблока и школьной столовой, сохранность инвентаря.
 7. Назначить ответственной за подачу своевременной заявки на продукты Доровских О.Г., повара школы.
 9. Роговской М.А., ответственному за технику безопасности в школе, провести инструктаж с работниками пищеблока по технике безопасности. Обеспечит наличие инструкций по технике безопасности на рабочих местах при работе с тепловым и электрооборудованием.
 11. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Роговскую М.А. и.о.заведующего филиала.

Директор школы:



Е.В.Синяя

ГРАФИК

работы школьного пищеблока «Первомайская ООШ» филиал МБОУ «РСОШ№2»

Дни недели	Время работы
Понедельник	8.30-15.30
Вторник	8.00-15.00
Среда	8.30-15.30
Четверг	8.30-15.30
Пятница	8.30-15.30
Санитарный час	15.30-16.30

Режим работы персонала школьной столовой

Закладка продуктов для приготовления завтрака.	9.00 – 10.15
Приготовление завтрака для учащихся 1-8 классов	9.25 – 10.25
Выдача завтрака	10.50 – 11.00
Мытьё столов. Мытьё посуды	11.15 – 11.25
Приготовление горячего обеда	11.15 – 12.15
Выдача обеда	12.30– 13.00
Перерыв	13.00– 14.00
Уборка помещений, мытьё посуды. Подготовка рабочего места к следующему рабочему дню.	14.00– 15.30