

ПРИКАЗ

№ 112

от 01.09.2023 г.

«О работе пищеблоков в 2023/2024 учебном году»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКОУ «Остроженская СОШ», руководствуясь Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 29.06.2011г.; ред. от 25.12.2013, от 24.11.2015 г.), от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении СанПин 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы ОО и др. объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара, исполняющей обязанности зав. столовой, Шведову Н.А. (по адресу: с. Острожное, ул. Школьная, д. 1), Киктеву Е.В., повара школы (по адресу: д. Плюсково, ул. Центральная, д. 42)
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, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи;
  - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии медицинской сестры;
  - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой;
  - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
  - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся школы и воспитанников дошкольного отделения в соответствии режимом работы школы и дошкольного отделения в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству обучающихся и воспитанников в группе;
  - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса 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. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
  - 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МКОУ «Остроженская СОШ» и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара, исполняющую обязанности зав. столовой, Шведову Н.А. (по адресу: с. Острожное, ул. Школьная, д. 1), Киктеву Е.В., повара школы (по адресу: д. Плюсково, ул. Центральная, д. 42) персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением настоящего оставляю за собой.

Директор школы:



В.И.Самсонова