

**«О работе пищеблока в 2024/2025 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 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм 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, выполняющую 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 приказа оставляю за собой.

Директор \_\_\_\_\_ В.И.Самсонова

