

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красномайская средняя общеобразовательная школа имени С.Ф. Ушакова»

ПРИКАЗ

от «30» августа 2024 г.

№ 100А - ОД

**«О режиме работы пищеблока в
школьной столовой в 2024-2025 учебном году»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08, санитарному состоянию и содержанию помещений, в соответствии с правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. №16, Постановлением Главного государственного санитарного врача по Тверской области от 18.06.2021 «О проведении профилактических прививок отдельным группам граждан по эпидемическим показаниям №1»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить график работы школьного пищеблока с 5.00 до 13.00.
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на заведующую производством ООО «Восход» Полякову Г.В.
3. Персоналу пищеблока:
 - Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи

- Своевременно получать 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.
Завтраки – с 8ч35мин - 11ч00мин
Обеды – 10ч35мин – 13ч00мин
- 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 инструкцией по работе с оборудованием
- Категорически не допускать посторонних лиц в столовую и пищеблок

4. Назначить ответственным за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции Полякову Г.В., заведующей производством ООО «Восход»
5. Утвердить режим работы школьной столовой.
6. Ответственной за организацию питания Певцовой И.В.:
 - Следить за своевременным приемом пищи обучающимися
 - Следить за порядком в столовой и дисциплиной обучающихся
 - Следить за уборкой столов и обеденного зала
7. Работники ООО «Восход», участвующие в приготовлении и раздаче пищи обязаны использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые или многоразовые маски), а так же перчатки.
8. Мытье посуды и столовых приборов осуществлять в посудомоечной машине при максимальной температуре. При обработке посуды

ручным способом использовать дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией по их применению.

9. Не допускать скопления мусора и пищевых отходов в помещениях пищеблока.
10. Раздача пищи осуществляется работниками пищеблока в соответствии с графиком организации питания (Приложение 1).
11. Зав. производством ООО «Восход» должна контролировать наличие СИЗ, моющих и дез. средств
12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

О.К. Виноградова