

Белгородская область Красногвардейский район
МБОУ «Калиновская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

«01» сентября 2023 года
Об утверждении режима работы
пищеблока и столовой

№ 122

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 и в связи с началом нового 2023-2024 учебного года, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить режим работы пищеблока (Приложение 1).
2. На шеф-повара Волкову Зинаиду Васильевну:
 - 2.1) возложить ответственность за работу пищеблока;
 - 2.2) возложить закладку продуктов согласно меню-раскладке;
 - 2.3) обеспечить противоэпидемические мероприятия с проведением:
 - 2.3.1) проветриваний;
 - 2.3.2) влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - 2.3.3) генеральных уборок (один раз в неделю).
3. Утвердить режим работы школьной столовой (Приложение 2).
4. Повару школьной столовой Волковой Светлане Тихоновне:
 - 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) ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
 - 4.4) выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 4.5) соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
 - 4.6) при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 4.7) 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. Возложить на повара Волкову Светлану Тихоновну персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

7. Контроль исполнения данного приказа возложить на заместителя директора Грачеву Елену Ивановну.

Директор школы:

 **Белоусова В.П.**

С приказом ознакомлены:

Волкова З.В.

Волкова С.Т.

Режим работы пищеблока

- 7.30 – начало работы;
8.00 – закладка продукции на завтрак (*ответственная – шеф повар Волкова З.В.*);
8.30 – 9.00 – приготовление завтрака;
9.10 – закладка продукции на обед (*ответственная – шеф повар Волкова З.В.*);
9.15 – 10.55 - приготовление обеда;
9.25 – 10.00 – уборка и мытье посуды после 1 смены;
10.20 – 10.55 - уборка и мытье посуды после 2 смены;
11.25 – 12.00 - уборка и мытье посуды после обеда 1 смены;
12.30 – 13.00 - уборка и мытье посуды после обеда 2 смены;
13.40 – 14.30 – уборка пищеблока;
14.30 – окончание рабочего дня.

Шеф-повар:



З. Волкова

Режим работы столовой

1. 9.00 – начало работы столовой.
2. 9.05 - 9.15 – накрытие столов;
3. 9.15 – 9.25 – завтрак 1 смены (1-5 классы);
4. 10.00 – 10.10 - накрытие столов;
5. 10.10 - 10.20 – завтрак 2 смены (6-10 классы);
6. 10.55. – 11.05 – раздача обеда для первой смены (1-6, 8);
7. 11.05 – 11.25 – обед первой смены;
8. 12.00 – 12.10 - раздача обеда для второй смены (7,9-11);
9. 12.10 – 12.30 – обед второй смены;
10. 12.30 – 13.50 – уборка столовой

Шеф-повар: 3.Волкова