

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №21»  
(МБОУ «СОШ №21»)

Приказ

«31» августа 2022г.

№ 28- П

«О режиме работы школьной столовой в 2022 – 2023 учебном году»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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"»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Установить график работы школьного пищеблока с 7.00 до 17.00.
    - Возложить ответственность за работу пищеблока на зав. производством школы Джумагазиеву М.А.
  2. Персоналу пищеблока:
    - Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
    - Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии: Крымсултановой З.Р., Джумагазиевой М.А., Касимовой Т.К.:
    - завтрак - с 7 ч.30 мин.
    - Обед - с 10 ч 00 мин.
- Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы 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. Назначить ответственной за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции Джумагазиеву М.А., зав. производством школы.
6. Возложить на Джумкагазиеву М.А. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
7. Касимовой Т.К. – заместителю директора по УВР провести инструктаж с работниками пищеблока по технике безопасности. Обеспечить наличие инструкций по технике безопасности на рабочих местах при работе с тепловым и электрооборудованием.
8. Утвердить режим работы школьной столовой:

Начало работы	7.00
Приготовление 1 завтрака	7.00-8.30
Приготовление горячего обеда	9.30-12.00
Уборка помещений, мытье посуды	09.30 -10.00
	10.30 -11.00
	12.00-13.00
	14.00 -17.00

Генеральная уборка - суббота каждого месяца.

9. Ответственному по питанию Касимовой Т.К.:

- Следить за своевременным приемом пищи учащимися;
- Следить за порядком в столовой и дисциплиной учащихся;
- Следить за уборкой столов и обеденного зала.

10. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



Э.З.Искакова

С приказом ознакомлены: Касимова Т.К. -

*Т.К. Касимова*

Джумагазиева М. А. -

*М.А. Джумагазиева*