

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЯГОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
БЛАГОВЕЩЕНСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ул. Мира, д.39, с. Яготино, Благовещенский район, АК, 658661  
тел: 8(38564) 27-6-57, e-mail: ouyag70@rambler.ru, ИНН 2235006533, ОГРН 1032201020114

ПРИКАЗ

02.09.2022 г

№ 77-ОД

*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 нормами СанПиН 2.4.3648-20

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить график приема пищи в школьной столовой на 2022-2023 учебный год (Приложение 1)
2. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой (Приложение 2)
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров школы Абельчук В.П., Органову С.Г.:
  - 3.1. поварам строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - 3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
  - 3.3. закладку продуктов производить с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии (Абельчук В.П., Березовой О.Н.)
  - 3.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
  - 3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
  - 3.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
  - 3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
  - 3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
  - 3.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
  - 3.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.И. Фридель

С приказом ознакомлен(а)



Абельчук В.П.  
Березова О.Н.