

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7 Г. КЛИНЦЫ  
ПРИКАЗ

от 04 сентября 2023 года № 250

О режиме работы пищеблока МБОУ – СОШ № 7

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ – СОШ № 7

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на заведующего производством Жук Марию Алексеевну.

1. Утвердить следующий режим работы пищеблока:

7-00 ч. – начало работы;

7-10ч. - 8-30ч. - приготовление завтрака;

8-00ч. - 15-00ч. - работа мойки;

8-00ч. - 8-30ч. – проветривание помещений;

С 9.00 – 11.40 – завтрак;

9-30ч. - 11-30ч. – приготовление обеда;

11-00 ч. - 11-25ч. - проветривание помещений;

С 12-00ч. - до 13.30 - обед;

15-00 ч. - конец рабочего дня.

Каждая пятница - генеральная уборка помещения.

2. Закладка продуктов производится в присутствии повара, фельдшера и одного из членов бракеражной комиссии.

Время закладки продуктов определяется поваром в зависимости от меню:

Закладка продуктов:

для вторых блюд – 8.00 (присутствуют Махиня И.Г., Попкова К.А.)

для первых блюд- 9.30 (присутствуют Махиня И.Г., Попкова К.А.)

3. Работникам пищеблока осуществлять деятельность в соответствии с установленным режимом.

4. Персоналу пищеблока:

- 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 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
- 4.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с фельдшером.
- 4.5 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 4.6 Соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в классе.
- 4.7 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
- 4.8 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 4.9 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 4.10 Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 4.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием
5. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

В.Н.Кравченко

С приказом ознакомлены:

М.А.Жук

И.Н.Яковлева

Л.М.Шугаева

И.Г.Махиня

К.А.Попкова