

**Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чернянская средняя общеобразовательная школа № 4
Белгородской области
П Р И К А З № 270**

от 1 сентября 2023 года

«О режиме работы пищеблока»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой (сырой и готовой) продукции возложить на старшего повара ООО «Бизнес Центр», предоставляющего услугу питания, Метелеву Л. М. (по согласованию).
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи, использовать технологические карты.
 - 2.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке по графику (приложение 1) в присутствии старшего повара ООО «Бизнес Центр», предоставляющего услугу питания, Метелевой Л. М. (по согласованию), медсестер: Трегубовой Е.В. и Огородник Е.П.
 - 2.4 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.5 Соблюдать график выдачи готовой продукции в соответствии с нормой, согласно возрасту. Ответственность за выдачу первых и третьих блюд возложить на повара ООО «Бизнес Центр», предоставляющего услугу питания Кочкину Е.В. (по согласованию), вторых блюд – на повара ООО «Бизнес Центр» - Букун Н.В. (по согласованию).

2.6 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

2.7 Помещение пищеблока содержать в чистоте, согласно графику уборки, строго соблюдать санитарные требования.

2.8 Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Назначить ответственной за приготовление дезраствора для обработки пищеблока, замачивание посуды медсестру Трегубову Е.В.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



/О.С.Безденежных/

**Приложение №1 к приказу №270 от 01.09.2023г.
«О режиме работы пищеблока»**

**ГРАФИК
работы школьного пищеблока с 7.00. до 15.30.
на 2023-2024 учебный год**

Время

Время	
08.00	Выдача завтрака в группы детского сада
08.55- 09.05 (после 1 урока)	Завтрак 1а, 1б, 2а, 2б классы
09.15- 09.40	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к завтраку.
09.45- 09.55 (после 2 урока)	Завтрак 3а, 3б, 4а, 4б классы
10.00- 10.20	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к завтраку.
10.35- 10.45 (после 3 урока)	Завтрак 9, 10, 11-е классы
10.50-11.20	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к обеду.
11.30; 12.00	Выдача обеда в группы детского сада.
11.25-11.35 (после 4 урока)	Обед 1-3 классы
11.40- 12.00	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к завтраку.
12.25-12.35 (после 5 урока)	Обед 4а, 4б, 9а, 9б, 10,11 классы
12.40-13.00	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к обеду.
13.05– 13.15 (после 6 урока)	Завтрак 5а, 5б, 6а, 6б классы
13.20-13.45	Санитарная обработка пищеблока.
13.55-14.05 (после 7 урока)	Завтрак 7а, 7б, 8а, 8б классы
14.10-14.30	Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к обеду.

14.45- 14.55 (после 8 урока)	Обед обучающихся 5-8 классов льготных категорий.
15.00	Выдача уплотненного полдника в группы детей дошкольного возраста
15.00. – 15.30	Санитарная обработка пищеблока.