

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Бобровская средняя общеобразовательная школа»  
Первомайского района

П Р И К А З

02.08.2024 года.

№ 307-осн.

с. Бобровка

О работе пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «Бобровская СОШ», в связи с новым 2024-2025 учебным годом,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. На повара школьной столовой Юлию Борисовну Якушкину:
  - 1.1. Возложить ответственность за работу пищеблока;
  - 1.2. Обеспечение противоэпидемических мероприятий с проведением:
    - 1.2.1. проветриваний;
    - 1.2.2. влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
    - 1.2.3. генеральных уборок (один раз в неделю);
2. Повару школьной столовой Юлии Борисовне Якушкиной:
  - 2.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - 2.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использование их при малейших признаках порчи;
  - 2.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
  - 2.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
  - 2.5. соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
  - 2.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
  - 2.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
  - 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования
3. Сотрудникам столовой для мытья посуды использовать трехсекционную ванну для столовой посуды, двухсекционную- для стеклянной посуды и столовых приборов. Мытье посуды производить в следующем порядке:
  - механическое удаление остатков пищи
  - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны
  - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40° С и добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции ванны
  - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с температурой не ниже 65° С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
  - обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению
  - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
  - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
4. Всем работникам пищеблока:
  - 4.1. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

- 4.2. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ, инструкций по работе с оборудованием;
- 4.3. Работать при наличии перчаток.
5. Вход посторонним лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
6. Возложить на повара Юлию Борисовну Якушкину персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
7. Контроль исполнения данного приказа возложить на ответственную за питание Светлану Викторовну Русанову.

Директор школы \_\_\_\_\_ В.С. Коротенко

Исп. Специалист по кадрам  
Гордиенко Наталья Александровна  
Отпечатано 2 экземпляра