

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Кольчугинская школа №1 имени Авраамова Георгия Николаевича»**  
**Симферопольского района Республики Крым**

ул. Школьная, 21, с. Кольчугино, Симферопольский район, Республика Крым, 297551,  
тел. (3652) 31-51-56, e-mail [school\\_simferopolsiy-rayon10@crimeaedu.ru](mailto:school_simferopolsiy-rayon10@crimeaedu.ru),

ОКПО 00796625, ОГРН 1159102010121, ИНН/КПП 9109008815/910901001

---

ПРИКАЗ

29.12.2023

№ 594

с. Кольчугино

*О режиме работы пищеблока и школьной столовой*

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке образовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиН, санитарному состоянию и содержанию помещений

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Установить график работы школьной столовой и пищеблока с 06.00 до 15.00 (в режиме пятидневной рабочей недели)
2. Возложить ответственность за работу школьной столовой и пищеблока на заведующего столовой Сивак Нину Витальевну
3. Персоналу пищеблока:
  - 3.1. 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 проводить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии
  - 3.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - 3.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в классе.
  - 3.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки переработки рыбы и мяса 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, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования

- 3.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкции по работе с оборудованием.
4. Категорически не допускать посторонних лиц в столовую и пищеблок.
  5. Обязать работников пищеблока держать дверь со стороны улицы закрытой, за исключением времени разгрузки машины и поставщика
  6. Назначить ответственной за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции Сивак Нину Витальевну, заведующую производством.
  7. Возложить на повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние столовой, сохранности инвентаря.
  8. ~~Контроль за~~ исполнением приказа возложить на заместителя директора по ВР



Директор

*[Handwritten signature]*

О.А.Лущик

<p><i>[Handwritten signature]</i> А.В. Розанову</p> <p>подпись</p> <p><u>29.12.2023</u></p> <p>дата</p>	<p><i>[Handwritten signature]</i> Н.В. Сивак</p> <p>подпись</p> <p><u>29.12.2023</u></p> <p>дата</p>
---	--