

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Яркополенская школа-детский сад» Джанкойского района Республики Крым
(МБОУ «Яркополенская школа-детский сад»)

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 212

О режиме работы пищеблока
в 2025-2026 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа2.4.5.2409-08, санитарным состоянием и содержанием помещений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график работы пищеблока:

- в структурном подразделении «Яркополенская школа» по адресу с.Яркое Поле, ул.Мичурина, 29 «А» с 7.00 до 14.20;

- в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» по адресу с.Яркое Поле, ул.Мира, 51 В с 07.00 до 17.30.

1.1. Возложить ответственность за работу пищеблока:

- в структурном подразделении «Яркополенская школа» по адресу с.Яркое Поле, ул.Мичурина, 29 «А» на повара Номанову А.Э.;

- в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» по адресу с.Яркое Поле, ул.Мира, 51 В на Мулярчук А.М.

2. Персоналу пищеблоков:

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 использования их при малейших признаках порчи.

2.3. Закладку продуктов производить:

- в структурном подразделении «Яркополенская школа» по адресу с.Яркое Поле, ул. Мичурина, 29 «А» с 7 ч.00 мин. до 9 ч.00 мин., согласно меню-раскладке в присутствии ответственного за питание Абибулаевой А.А.;

- в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» по адресу с.Яркое Поле, ул. Мира, 51 В завтра-обед с 7ч.00 мин. до 9 ч.00 мин., полдник с 14ч.00 мин. согласно меню-раскладке в присутствии кладовщика Мамутовой Е.Е.

2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на классы и на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству учащихся в классе воспитанников в группах.

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.

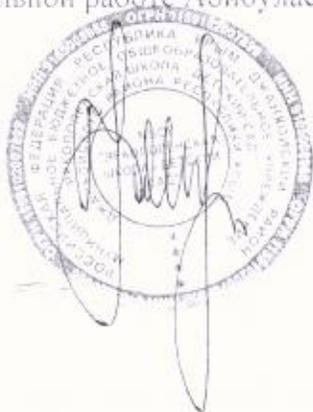
2.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

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

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

5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Абибулаева А.А.

Директор



Н.В.Юсупова