



МУНИЦИПАЛЬНА
БЮДЖЕТНА
ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ
УСТАНОВА
«ЗАПРУДНЕНСЬКИЙ
КОМПЛЕКС ШКОЛА-САД»
МІСТА АЛУШТИ
РЕСПУБЛІКИ КРИМ

*вул. Шкільна, 1
с. Запрудне, м. Алушта,
Республіка Крим 298545
телефон: (06560)2-33-24
e-mail: school12_alushtira.crimeaedu.ru*

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАПРУДНЕНСКИЙ
КОМПЛЕКС ШКОЛА-САД»
ГОРОДА АЛУШТЫ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

*ул. Школьная, 1
с. Запрудное, г. Алушта
Республика Крым 298545
телефон: (06560)2-33-24
e-mail: school12_alushtira.crimeaedu.ru*

КЪЫРЫМ ДЖУМХУРИЕТИ
АЛУШТА ШЕЭРИНИНЪ
УМУМТАСИЛЬ
МУНИЦИПАЛЬ ИДАРЕСИ
«ЗАПРУДНОЕ
КОМПЛЕКСНИНЪМЕКТЕПЕ-
БАЛА БАГЪЧАСЫ»

*Школьная ул., 1
Запрудное кот.,
Алушта мотри Къырым
Джумхуриетинде 298545 телефон:
(06560)2-33-24
e-mail: school12_alushtira.crimeaedu.ru*

П Р И К А З

13.11.2023

с. Запрудное

№278

Об утверждении режима работы школьной столовой в МБОУ «Запрудненский комплекс школа-сад» города Алушты

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения в МБОУ «Запрудненский комплекс школа-сад» города Алушты

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара МБОУ «Запрудненский комплекс школа-сад» города Алушты (Приложение 1)

2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара МБОУ «Запрудненский комплекс школа-сад» города Алушты Тохтамыш И.В.:

2.1. Поварам 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 с 7 до 8 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии.

2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;

2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;

2.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей 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, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

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

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

3. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

4. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора



Е.В. Приз

Приложение №1
К приказу №278 от 13.11.2023
«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора МБОУ
«Запрудненский комплекс
школа-сад» города Алушты
_____ Е.В. Приз

**Режим работы пищеблока
МБОУ «Запрудненский комплекс школа-сад» города Алушты**

Начало работы	7.00
Приготовление 1 завтрака	7.00 - 9.15
Приготовление 2 завтрака	9.30 – 10.15
Приготовление горячего обеда	9.30 – 12.00
Уборка помещений, мытье посуды	9.30 – 10.00
	10.30 – 11.00
	12.35 – 13.00
	14.00 – 15.00