

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. АЛЕКСАНДРОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»
(МАОУ «СОШ с. Александровка»)
ИНН 6432000665 ОГРН 1026401181773**

410519, Российская Федерация, Саратовская область, г.о. город Саратов,
с. Александровка, ул. Привокзальная, зд. 37Б
тел./факс: 8 (8452) 41-02-09, e-mail: alex_school@mail.ru

ПРИКАЗ

11.07 2024г.

№ 2080/д

**О работе пищеблока
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с правилами СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 30.06.2020 №16, на основании письма Министерства образования и науки РБ «О направлении рекомендаций» в целях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции, энтеровирусной инфекции, в связи с началом нового 2024/2025 учебного года; в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МАОУ «СОШ с. Александровка»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся в следующем режиме:

Классы	Название	Время
1-4	Завтрак	10.00 -10.15(2 перемена)
5-11	Завтрак	10.55 -11.10 (3 перемена)
1-4	Молоко	11.50 – 12.00(4 перемена)
1-11	Обед	12.40 – 13.00(5 перемена)
ГПД	Полдник	14.50-15.10

2. Назначить Нефедкину Ю.Г., завхоза, ответственной за работу пищеблока.

3. Нефедкиной Ю.Г., ответственной за работу пищеблока, обеспечить противоэпидемиологические мероприятия:

- проветривание;
- влажные уборки помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральные уборки (один раз в неделю).

4. Нефедкиной Ю.Г., ответственной за работу пищеблока, следить за исправностью технологического оборудования на пищеблоке, за целостность сервисной посуды (без сколов).

5. Повару школьной столовой Имановой М.Д.:

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии члена бракеражной комиссии;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно - противоэпидемические требования

6. Всем работникам пищеблока:

- своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, соблюдать должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и ТБ и инструкцию по работе с оборудованием;
- работать при наличии колпаков, перчаток, масок.

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

8. Возложить на Иманову М.Д. , повара, персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

9. Контроль исполнения данного приказа возложить на Буканову Е.А., заместителя директора по воспитательной работе.

Директор школы



О.В. Спиченок

С приказом ознакомлен:

№	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1	Нефедкина Ю.Г	Завхоз	11.07.2024	
2	Иманова М.Д.	Повар	11.07.2024	
3	Мурадова К.А.	Помощник повара	11.07.2024	
4	Буканова Е.А.	ЗДВР	11.07.2024	