

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»)**

ПРИКАЗ

29.08.2025 г.

№ 346-О

с. Мускатное

**Об утверждении режима
работы пищеблока МБОУ
«Мускатновская школа»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарного состояния и содержанию помещений,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить график работы школьного пищеблока с 7.00 до 15.00.
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на старшего повара Михальченко Л.Д.
3. Персоналу пищеблока Михальченко Л.Д., Петина О.Г.:
 - 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 производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии: Мустафаевой С.М., Ваджиповой Л.Б., Бурдыкиной Н.А., Михальченко Л.Д., Петина О.Г.
 - 3.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 3.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в классе.
 - 3.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 3.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 3.8. Помещения пищеблока содержать в чистоте согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования включающие:.
 - уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и непосредственно перед началом функционирования пищеблока;
 - ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
 - мытьё посуды и столовых приборов осуществлять ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
3. Категорически не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.

4. Обязать работников пищеблока держать дверь со стороны пищеблока закрытой, за исключением времени разгрузки машины поставщика.
5. Назначить ответственной за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции старшего повара Михальченко Л.Д.
6. Назначить ответственной за подачу своевременной заявки на продукты старшего повара Михальченко Л.Д.
7. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора Мустафаеву С. М.

Директор

И.В. Никитин