

О режиме работы
пищеблока в 2024-2025 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь санитарными правилами СанПиНом 2.4.2.2821-10 и СанПиНом 3.1/2.4.3598–20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций»

приказываю:

1. Установить график работы пищеблока с 06:00 до 21:00 час.
2. Утвердить режим работы столовой:
 - график работы столовой.
3. Утвердить режим работы пищеблока:
 - график работы пищеблока.
4. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Игонину Г.И..
5. Персоналу пищеблока:
 - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - своевременно получать необходимые по меню продукты, точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - закладку продуктов производить с 06:00 до 09:00 согласно меню в присутствии членов бракеражной комиссии;
 - выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - помещение пищеблока содержать в чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, инструкции по охране труда.
6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой