



**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА - ИНТЕРНАТ «ВЕРА»»**

город Рязань, Первомайский проспект, дом 31, 390013.
Тел./ факс: (4912) 76-19-96, E-mail: school-vera@mail.ru, Сайт: <http://www.shkola-vera.ru>
ОКПО 44888280, ОГРН 1026200952140, ИНН/КПП 6228038316 /623401001

П Р И К А З

«26» 08 2022 г.

№ 157

«О работе пищеблока в школе - интернате»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы - интерната, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 №32, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на следующих сотрудников школы – интерната:

Репина О. А. – шеф – повар;
Филимонова Н. А. – шеф – повар;
Клюковская Т. Н. – повар;
Щукина Т.М. – повар;
Рязанкина М. А. – повар.

2. Персоналу пищеблока:

- 2.1 Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 2.2 Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 2.3 Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии.
- 2.4 Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.
- 2.5 Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 2.6 Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству обучающихся в классе.
- 2.7 Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др) сохранять до конца рабочего дня.
- 2.8 При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 2.9 Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

2.10 Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций 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 повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Г. Ю. Ерошина

С приказом ознакомлены:

Ерошина Г.Ю.