

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа №9 с казачьими классами имени атамана А.В.  
Репникова»

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2023г.

№ 446

Об ответственном по приему и хранению продукции

В целях осуществления эффективной деятельности школьной столовой и пищеблока, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; МР от 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», а так же в целях обеспечения учащихся МОУ СОШ №9 полноценным калорийным питанием

Приказываю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф - повара школы Гусеву Любовь Григорьевна
2. Персоналу пищеблока строго соблюдать правила технологической обработки продуктов, пищи, термической обработки посуды.
3. Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком (приложение №1):
4. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
5. Производить закладку продукции в присутствии членов бракеражной комиссии.

6. Членам бракеражной комиссии Гусевой Любови Григорьевны шеф-повару, Терещенко Наталье Ивановне повару, Хлюстовой Т.П., ответственной за питание присутствовать при закладке продукции.
7. Кухонным рабочим Черниковой Ирине Васильевне, Козловой Светлане Анатольевне помещения пищеблока содержать в образцовой чистоте, влажную уборку обеденного зала осуществлять после каждого приёма пищи.
8. Производить выдачу готовой продукции согласно графику питания.
9. Возложить на шеф-повара Гусеву Любовь Григорьевну персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря и оборудования.
10. Вход в помещение пищеблока посторонним лицам запрещён.
11. Контроль за исполнением приказа возложить на ответственного по питанию Хлюстовой Т.П.

Директор МОУ СОШ №9



С приказом ознакомлены:

Т.В. Толоконникова

График  
работы пищеблока МОУ СОШ №9

05.30	начало работы пищеблока
05.30 – 07.40	приготовление завтрака
07.00	закладка молочной продукции
07.05	закладка мяса
08.00 – 09.50	выдача готовой продукции – завтрак
8.00 – 14.00	работа мойки
07.05 – 09.40	приготовление обеда
09.05	закладка гарнира
После каждого приема пищи	влажная поверхностная уборка обеденного зала (столы, полы)
09.30 – 13.00	влажная уборка
09.55 – 13.00	выдача готовой продукции
13.30 – 14.00	влажная уборка дезраствором
14.00	заккрытие пищеблока