

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Кислянская средняя общеобразовательная школа»**

**ПРИКАЗ**

«19» августа 2022 г

№ 105

с. Кислянское

**Об утверждении режима работы  
школьной столовой на 2022-2023 уч.год**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08

**приказываю:**

1. Утвердить график приема пищи в школьной столовой на 2022-2023 учебный год:

№ п/п	Время	Класс
1	10.00-10.20	1, 2а, 2б, 3, 4
2	11.00-11.20	5, 6а, 6б, 7,
3	12.00-12.20	8а, 8б, 9, 10, 11

1.2. Завхозу, поварам организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому циклическому меню на общую сумму не менее 63 рублей с 1-4 класс, и на сумму 20,60 рублей для учащихся 5-11 классов.

1.3. Поваров школы назначить ответственными за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- соблюдение 10-дневного циклического меню;

2. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой с 07.00 до 14.00 часов.

3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы Першукову Л.И.:

3.1. Повару 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 с 13.00 до 14.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии (Закомалдиной Т.В., Борчаниновой О.В., Борисевич О.А., Сорокиной Г.А., Кувалдиной О.В.)

3.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу, согласно меню утвержденному Роспотребнадзором;

3.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;

3.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;

3.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

- 3.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
- 3.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
- 3.10. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара ответственность за санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Борисевич О.А.