

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5 с углубленным
изучением отдельных предметов»

Приказ

22 августа 2024 года

№353 - ОД

Об утверждении режима
работы пищеблока
в 2024-2025 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности школьной столовой и пищеблока, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь нормами СанПин 2.4.5.2409-08, а также в целях обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием»

приказываю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Фомину Н.И.
2. Персоналу пищеблока строго соблюдать правила технологической обработки пищи, термической обработки посуды.
3. Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком:
 - 7-00-начало работы пищеблока,
 - 7-10-8-15- приготовление завтрака,
 - 7-10-13-30 работа мойки,
 - 7-10- закладка молочной продукции,
 - 7-15 закладка мяса,
 - 7-20-8-20 приготовление завтрака,
 - 10-00-12-00- приготовление обеда,
 - 8-30- закладка гарнира
 - 8-30-8-45 -влажная поверхностная уборка обеденного зала (столы, полы)
 - 8-10-9-25-выдача готовой продукции- молочный завтрак для 1-4 классов
 - 10-10-10-30- выдача готовой продукции- молочный завтрак для 5-11 классов
 - 10-30-10-50- влажная уборка
 - 10-30-11-35-выдача готовой продукции- обед для 1-4 классов
 - 12-20-12-35- выдача готовой продукции -обед для 5-7 классов
 - 13-15-13-30- выдача готовой продукции- обед для 8-11 классов
 - 11-35-11-50 -влажная уборка
 - 12-40-13-00-влажная уборка
 - 14-40-15-40 уборка частично помещений пищеблока.
 - 14-30-15-30 (полдник для учащихся, посещающих «Школу полного дня»
 - 16-00-16-30-уборка обеденного зала
 - 16-30-17-00 уборка всех помещений пищеблока
 - 17-00 -заккрытие пищеблока
4. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии медицинской сестры Неумывакиной А.В.
5. Медицинской сестре Неумывакиной А.В. ежедневно присутствовать при отборе суточных проб с работниками пищеблока.

6. Нарышкиной Н.В., кухонной рабочей содержать помещение пищеблока в чистоте, Мартишкиной И.Б., уборщицу служебных помещений осуществлять влажную уборку обеденного зала после каждого приема пищи.
7. Возложить на Фомину Н.И., повара-бригадира персональную ответственность за качеством приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря и оборудования.
8. Вход в помещение пищеблока посторонних лиц запрещен.

Директор МБОУ «СОШ № 5 с углубленным изучением отдельных предметов»



Л.Д. Гринева

С приказом ознакомлены:

Н.И. Фомина
И.Б. Мартишкина
Н.В. Нарышкина
А.В. Неумывакина