

« 30 » августа 2022 г.

г. Белозерск

О работе пищеблока.

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школы, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательной организации, Уставом школы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока, сохранность оборудования и инвентаря на заведующую столовой Т.И. Персоналу пищеблока:

а). Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

б). Тщательно проверять сроки реализации, наличие сертификатов, качество получаемых сырых продуктов, не допускать их использования при малейших признаках порчи.

в). Закладку продуктов производить согласно меню-раскладки.

г). Ежедневно оставлять сытную пробу готовых продуктов совместно с врачом или медицинской сестрой.

д). Соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей.

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

ж). При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по эксплуатации данного оборудования, а также инструкцией по охране труда.

з). Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки санитарно-противоэпидемические требования.

и). Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

к). Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и техники безопасности, инструкций по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.