

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА В.И.
ФОКИНА С.БОЛЬШАЯ ГЛУШИЦА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
БОЛЬШЕГЛУШИЦКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
(ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» им. В.И. Фокина с. Большая Глушица)

2.09.2024

№ 369-ОД

ПРИКАЗ

с. Большая Глушица

О работе пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» им. В.И. Фокина с. Большая Глушица

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Зам. директора по АХР Орехову Андрею Ивановичу:
 - 1.1. обеспечить проведение в пищеблоке противоэпидемических мероприятий с проведением:
 - 1.1.1. проветриваний;
 - 1.1.2. влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - 1.1.3. генеральных уборок (один раз в неделю);
 2. Повару-бригадире Романихиной Анне Александровне:
 - 2.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 2.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 2.3. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
 - 2.5. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6. соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
 - 2.7. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса 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.
3. Повару-бригадире - Романихиной Анне Александровне, повар -Максимкиной Наталье Владимировне, повар Бобневой Алле Ивановне, кухонным работникам – Козловой Елене Ивановне, Мешковой Варваре Николаевне.
 - 3.1. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

- 3.2. своевременно проходить необходимые медицинские обследования: анализы – атровирус, норовирус, ротавирус;
- 3.3. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием;
- 3.4. работать при наличии масок и перчаток.
- 3.5. в приготовлении и при раздаче пищи, использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), в также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
- 3.6. мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах осуществлять при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
5. Возложить на повара-бригадира Романихину Анну Александровну персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Контроль исполнения приказа возложить на зам. директора по АХР Орехова А.И., повара-бригадира Романихину А.А.

Директор:

О.А. Соколова