

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«АКТАНЫШСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ
ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
Актанышского муниципального района
Республики Татарстан

Юбилейная ул., д.66, с.Актаныш, 423740
Тел. (885552)3-12-46
E-mail: acsh2@mail.ru

Татарстан Республикасы
Актаныш муниципаль районының
«АЕРЫМ ФӘННӘРНЕ ТИРӘНТЕН
ҮЗЛӘШТЕРҮЛЕ 2нче АКТАНЫШ
ГОМУМИ УРТА БЕЛЕМ БИРҮ МӘКТӘБЕ»
муниципаль бюджет белем бирү
учреждениесе

Юбилей ур., 66нчы йорт,
Актаныш авылы, 423740
Тел. (885552)3-12-46
E-mail: acsh2@mail.ru

ПРИКАЗ № 177

по МБОУ «АСОШ №2»
О режиме работы пищеблока

от 01.09.2021г.

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; санитарными правилами устройства и содержания образовательных учреждений от 15.05. 2013г. № 26, Уставом ОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на зав.школьной столовой Муфаздалову Р.М..
2. Персоналу пищеблока:
 - 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 продуктов совместно с фельдшером школы Шаймардановой Г.В..
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на классы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в классе.
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (банки, остатки от переработки рыбы, мяса и 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 санитарнопротивоэпидемические требования.
 - 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
 - 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на зав.школьной столовой Муфаздалову Р.М. в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Амиров А.С.