

Российская Федерация  
Отдел образования администрации Дзержинского района Калужской области  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Лужновская средняя общеобразовательная школа»  
деревня Лужное, ул. Центральная, д.1. Тел.(848434) 77-2-39 E-mail: [lugnata@yandex.ru](mailto:lugnata@yandex.ru)  
ОКПО 40696632, ОГРН 1024000567491, ИНН/КПП 4004006321/ 400401001

## ПРИКАЗ

№ 89ж -23

22 сентября 2023

### О работе пищеблока в 2023/2024 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи соблюдения технологических и санитарных норм, на пищеблоке МКОУ «Лужновская СОШ» руководствуясь Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 29.06.2011г.; ред. от 25.12.2013, от 24.11.2015 г.) ,Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г № 16 «Об утверждении СанПин 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации работы ОО и др. объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара, **Тимофееву Марию Александровну** ( по адресу: д. Лужное, ул. Центральная, д. 1)
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, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи;
  - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии медицинской сестры;

- 2.4. Ежедневно оставляем суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой;
- 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся школы в соответствии режимом работы школы и в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству обучающихся и воспитанников в группе-
- 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- 2.8. При работе на техническом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
- 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МКОУ «Лужновская СОШ» и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара, исполняющую обязанности зав. столовой, **Тимофеевой М.А.** (по адресу, д. Лужное, ул. Центральная, д. 1 персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением настоящего оставляю за завхозом школы Федотовой Л.М.

Директора школы



Г.М. Гузеева