

**ПРИКАЗ**

от 28 августа 2024 года

№ 291

**Об утверждении режима работы  
школьной столовой**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" **приказываю:**

1. Утвердить график приема пищи в школьной столовой на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на старшего повара ООО «БизнесЦентр» И.А. Коваленко.:
  - 2.1. поварам 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 в присутствии членов бракеражной комиссии;
  - 2.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
  - 2.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
  - 2.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;
  - 2.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
  - 2.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
  - 2.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
  - 2.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
3. Возложить на старшего повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.Г. Бурменский

**График питания обучающихся ОГБОУ «Пятницкая СОШ»****в 2024-2025 учебном году**

<b>Класс</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Обед</b>
1	8.30-8.45	10.45-11.00
2-4	9.05-9.20	11.35-11.55
5-8	9.55-10.10	11.55-12.30
9-11	10.45-11.00	