



363500 РСО-Алания, Ирафский район, с. Чикола, ул. Бр. Албегоновых,83
тел. 3-12-08, ИНН 1508004208

ПРИКАЗ

от 31.08.2022 г № 62/4

с. Чикола

« 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 МБОУ СОШ №1, руководствуясь Постановлением Главного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г №26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций», в соответствии с постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 г №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПин 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)», письмом Роспотребнадзора от 12.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях и пищеблоках образовательных учреждений», Уставом МБОУ СОШ №1 с.Чикола ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на директора школы Царикаева Т.Ю.;
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 использования продуктов при малейших признаках порчи;
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню – раскладке;
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 2.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, проводить уборку согласно графику, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования:

- 2.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- 2.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и по эксплуатации оборудования пищеблока;
- 2.10. Работника пищеблока:
- ✓ Пользоваться масками, перчатками (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами; (до особого распоряжения);
 - ✓ Проводить дезинфекцию столовой после каждого приема пищи сотрудников согласно требованию Роспотребнадзора (до особого распоряжения);
 - ✓ Проводить постоянно обеззараживание воздуха с применением рециркуляторов;
 - ✓ По окончании рабочей смены (или не реже через 6 часов) проводить постоянно проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с протирание ручек дверей, раков для мытья рук, столов;
 - ✓ Использовать дезинфицирующее средство, подготовленное медицинским персоналом.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде;
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Царикаев Т.Ю.