



БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 41» Г. БЕЛГОРОДА

П Р И К А З

«27» августа 2021 года

№ 452

Об организации работы школьной столовой и пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности школьной столовой по организации питания детей в общеобразовательном учреждении, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, во исполнение постановлений Правительства Белгородской области от 24.12.2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области», приказа департамента образования Белгородской области от 09.02.2021 года № 245 «Об утверждении положения об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Белгородской области», решений Совета депутатов города Белгорода от 12.03.2013 года № 695 «О включении натурального меда в рацион питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Белгорода», от 22.12.2015 года №324 «Об установлении размера дотации на удешевление горячего питания для льготной категории учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений» (в редакции решений Совета депутатов города Белгорода от 21.02.2017 года № 484, Белгородского городского Совета от 29.06.2017 года №538, от 26.09.2017 года № 570, от 19.06.2018 года № 684, от 27.11.2018 года № 33, от 28.05.2019 года № 108, от 21.07.2020 года № 271), приказа управления образования администрации города Белгорода от 18.02.2021 года № 210 «Об утверждении положения об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях г.Белгорода», приказа управления образования администрации г.Белгорода от 30.07.2021 года №923 «Об организации питания обучающихся в 2021-2022 году»

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в МБОУ СОШ №41 г.Белгорода 2-х разовое питание учащихся. Организацию питания осуществлять в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

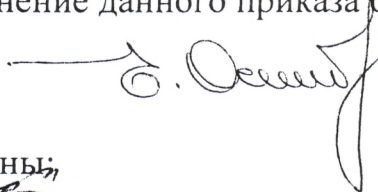
потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27.10.2020 г. №32, Положением о столовой, Положением о порядке организации питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №41» г.Белгорода.

2. Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком:
 - 6.00 – начало работы пищеблока
 - 7.20 – закладка продуктов для приготовления молочного завтрака
 - 7.00, 8.00, 9.00 – закладка продуктов для приготовления обеда
 - 8.30 – 8.40 – выдача готовой продукции
 - 8.50 – 9.10 – влажная уборка обеденного зала (столы)
 - 9.10 – 9.30 - выдача готовой продукции
 - 09.50 – 10.10 – влажная уборка обеденного зала и пищеблока
 - 10.10 – 10.30 - выдача готовой продукции
 - 10.45 – 11.05 – влажная уборка обеденного зала и пищеблока (столы, полы)
 - 11.05 – 11.25 - выдача готовой продукции
 - 11.45 – 12.00 – уборка обеденного зала и пищеблока
 - 12.00 – 13.20 - выдача готовой продукции
 - 14.00 – 15.30 – уборка всех помещений пищеблока и обеденного зала
 - 8.45 – 14.00 - работа мойки
 - 16.30 – закрытие пищеблока
3. Закладку продукции производить в присутствии члена бракеражной комиссии Грушиной Н.А. медсестры школы, при ее отсутствии – члена бракеражной комиссии Осетровой Е.В., ответственной за питание в ОУ.
4. Возложить персональную ответственность на заведующую производством Каськову Н.Ю. за работу пищеблока, качество сырья, безопасность получаемой и выдаваемой продукции, качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря и оборудования, соблюдение санитарно-гигиенических норм работниками столовой, своевременное прохождение медицинского осмотра, санитарного минимума, витаминизацию третьих блюд, использование йодированной соли, выполнение 10-дневного меню, правильность хранения суточных проб, ведение журнала здоровья и журнала температурного режима холодильного оборудования.
5. Заведующей производством Каськовой Н.Ю. ежедневно в обеденном зале вывешивать, утвержденное руководителем ФСП, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
6. Персоналу пищеблока Каськовой Н.Ю., Кленкиной Е.Н., Иноземцевой О.М., Емельяновой Ж.В., Костиной М.А.:
 - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов, пищи, термической обработки посуды;
 - своевременно получать необходимые по меню продукты, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

- помещения пищеблока соблюдать в чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - своевременно проходить профилактические медицинские осмотры;
 - неукоснительно выполнять санитарные требования, правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
7. Ответственной за организацию питания учащихся в школьной столовой Осетровой Е.В.:
- осуществлять ежедневный контроль за соблюдением санитарного и учебно-воспитательного режимов питания;
 - составлять и контролировать выполнение графиков питания учащихся, дежурства учителей в столовой;
 - привлекать к контролю за организацией питания учащихся педагогических работников, родителей (законных представителей);
 - своевременно принимать меры в случае нарушения режима работы столовой, санитарно-гигиенических норм, обязанностей дежурных, поведения учащихся;
 - проводить инструктаж с дежурными по столовой и с классными руководителями 1-11 классов по правилам поведения учащихся в столовой.
8. Возложить ответственность за бесперебойную работу технологического, холодильного и другого технологического оборудования в столовой, проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам на заместителя директора по АХЧ Чуева А.С.
9. Чуеву А.С.:
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
 - осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
 - выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
 - обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки обеденного зала;
 - осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.
10. Возложить ответственность за качество мытья посуды и ее сохранность на машинистов моечной машины Кленкину Е.Н., Емельянову Ж.В.
11. Возложить ответственность на школьную медсестру Грушину Н.А. за ведение бракеражного журнала, журнала гнойничковых заболеваний.
12. Уборщикам служебных помещений помещение обеденного зала содержать в образцовой чистоте, влажную уборку обеденного зала осуществлять согласно графику.
13. Запретить вход в помещение пищеблока посторонних лиц.

14. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой

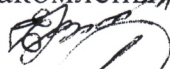
Директор школы:



Е.В.Осетрова

С приказом ознакомлены;

Кленкина Е.Н.




Костина М.А.



Иноземцева О.М.



Каськова Н.Ю.



Чуев А.С.



Емельянова Ж.В.



Грушина Н.А.



Новикова Л.С.



**График работы столовой
МБОУ СОШ №41 г.Белгорода
на 2021-2022 учебный год**

День недели	Время
Понедельник	с 08-30 до 15-00
Вторник	с 08-30 до 15-00
Среда	с 08-30 до 15-00
Четверг	с 08-30 до 15-00
Пятница	с 08-30 до 15-00

**График работы пищеблока
МБОУ СОШ №41 г.Белгорода
на 2021-2022 учебный год**

День недели	Время
Понедельник	с 06-00 до 16-30
Вторник	с 06-00 до 16-30
Среда	с 06-00 до 16-30
Четверг	с 06-00 до 16-30
Пятница	с 06-00 до 16-30