

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Петровская средняя школа Урюпинского муниципального района
Волгоградской области» (МБОУ Петровская СШ)**

403140 улица Ленина, дом 54 а, хутор Петровский,
Урюпинский район, Волгоградская область
Тел. 8 (84442) 3-91-92, E-mail: urp_sh.petr@volganet.ru

ПРИКАЗ № 200/2

от 29 августа 2025г.

**Об утверждении режима работы столовой
дошкольного отделения МБОУ Петровской СШ**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами нормами СанПиНа 2.3/2.4. 3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график приема пищи в дошкольном отделении на 2025-2026 учебный год (Приложение 1)
2. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара дошкольного отделения (Приложение 2)
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара ООО «Оптима» Немцову О.С.:
 - 3.1. повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 3.3. закладку продуктов производить с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке;
 - 3.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;
 - 3.6. отходы пищевых продуктов сохранять до конца рабочего дня;
 - 3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 3.9. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
 - 3.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:  /Коновалова Е.И./

С приказом ознакомлены:

