

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2»

Приказ

№ 135 – ОД

от 01.09.2022г.

«О распределении обязанностей  
при организации горячего  
питания школьников»

В соответствии со статьей «Охрана здоровья обучающихся,  
воспитанников «Закона РФ «Об образовании» №273-ФЗ от 29.12.2012 г.

приказываю:

1. Работникам пищеблока соблюдать правила техники безопасности, охраны труда и охраны жизни и здоровья учащихся при организации горячего питания в школьной столовой.

2. Неукоснительно соблюдать требования САНПиНА.

3. Соблюдать общие санитарные требования:

- при выполнении кулинарных работ использовать специальную одежду: хлопчатобумажный халат или фартук, косынку или колпак;

-перед работой проверять целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а так же отсутствие сколов и трещин на столовой и чайной посуде;

-запрещается для приготовления горячей пищи использовать пластмассовую посуду;

- сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных досках в соответствии с их маркировкой.

(разделочные доски и ножи должны быть промаркированы: СМ – сырое мясо, ВМ – вареное мясо, СР – сырая рыба, ВР – вареная рыба, СО – сырые овощи, ВО – вареные овощи, Х – хлеб).

4. Возложить ответственность:

На шеф-повара за:

- правильное и своевременное составление меню – раскладки;

- качественное приготовление пищи;

- соблюдение санитарных норм обработки продуктов и их переработки;

- соблюдение норм закладки продуктов и выхода готовой продукции;

- соблюдение сроков реализации продуктов;

- наличие маркировки разделочных досок и ножей;

- соблюдение санитарных требований содержания пищеблока.

На повара за:

- правильную раскладку продуктов в соответствии с меню – раскладкой;
- качественное приготовление пищи, ее вкусовые качества;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи.

На кладовщика:

- получение качественных продуктов, имеющих сертификат соответствия;
- соблюдение сроков хранения и реализации продуктов;
- соблюдение товарного соседства продуктов;

На кухонного рабочего за:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм при мытье посуды (очищать посуду от остатков пищи, мыть ее мыльно-содовым раствором, обдавать кипятком, а в случае карантина – замачивать в дезинфицирующем растворе);
- соблюдение санитарных требований при уборке помещений пищеблока (столы ежедневно моются горячей водой с мылом и содой или мыло-содовым раствором; а после каждой группы учащихся, принявших пищу, протираются влажными чистыми тряпками; пищевые отходы для временного их хранения, убирать в емкости с крышкой);
- правильное использование и хранение тряпок для обработки столов обеденного зала и мытья пола пищеблока.

На заместителя директора по АХЧ:

- обеспечение исправности кухонного инвентаря и оборудования;
- обеспечение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
- обеспечение чистоты и порядка в школьной столовой.

Директор школы



И.Г.Лукина

С приказом ознакомлены:

Левая Т.А.

Антонова О.В.

Долгих Н.В.

Зуев В.Н.