

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Клименковская средняя общеобразовательная школа  
Вейделевского района Белгородской области имени Таволжанского Павла Викторовича»**

от 31 августа 2022 года

№ 110.2

**«О режиме работы пищеблока в 2022-2023 учебном году»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.4.368-20,  
**приказываю:**

**1. Установить график работы школьного пищеблока с 7.00 до 16.00.**

**1.1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара  
Кудренко Надежду Васильевну.**

**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 под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.**

**2.3. производить закладку продуктов с 8ч.00 мин. до 9ч.00мин. в присутствии методиста Кагармановой Инны Викторовны.**

**2.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу.**

**2.5. соблюдать график выдачи готовой пищи учащимся в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в классах.**

**2.6. сохранять отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) до конца рабочего дня.**

**2.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.**

**2.8. содержать помещение пищеблока в образцовой чистоте, согласно графику уборки 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.**

**3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.**


**4. Возложить персональную ответственность за качество приготовления**

пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря на повара  
**Кудренко Надежду Васильевну**

**5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.**

Директор школы:

**Н.О. Чумак**



*С приказом ознакомлена*  
*Нач (Кисричанова Ч.В.)*  
*уч.- Кудренко Н.В.*

**График**  
**работы школьного пищеблока с 7<sup>00</sup> ч. до 16.00ч.**  
**на 2022-2023 учебный год**

| <b>Время</b>                        | <b>Вид деятельности</b>                                |
|-------------------------------------|--|
| 7. <sup>00</sup> – 7. <sup>30</sup> | Санитарная обработка пищеблока. Подготовка к завтраку. |
| 7.00 – 8.00                         | Закладка продуктов на завтрак                          |
| 8.20 – 9.00                         | Закладка продуктов на обед                             |
| 9.15-9.25                           | Завтрак 1-5 классы                                     |
| 9.25-9.40                           | Завтрак 6-11 классы                                    |
| 10.30 – 11.00                       | Санитарная обработка пищеблока                         |
| 12.40 – 13.00                       | Подготовка к обеду                                     |
| 13.10 – 13.30                       | Обед 5-11 классы                                       |
| 13.40-13.55                         | Обед 1-4класс  |
| 14.00 – 15.00                       | Санитарная обработка пищеблока                         |
| 15.00-15.20                         | Полдник  |
| 15.20-16.00                         | Санитарная обработка пищеблока                         |

**График**  
**Поставки молока и продуктов питания**  
**в школьную столовую на 2022-2023 учебный год**

| <b>Дни недели</b> | <b>Продукты питания</b>   |
|-------------------|---|
| Понедельник       | Молочные продукты,<br>Хлебобулочные изделия   |
| Среда             | Молочные продукты,<br>Хлебобулочные изделия<br>Мясо, мясо-колбасные изделия, рыба,<br>сахар, растительное масло, крупяные<br>изделия, овощи, фрукты |
| Пятница           | Молочные продукты,<br>Хлебобулочные изделия   |

**ПЛАН**  
**производственного контроля**  
**по организации питания на 2022-2023 учебный год**

| Контролируемый объект   | Периодичность   | Документация                 | Ответственный                              |
|---|-----------------|------------------------------|--|
| 1. Организация мед. осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц, деятельность которых связана с обслуживанием детей.  | 1 раз в год     | мед книжки                   | Директор школы                             |
| 2. Условия труда работников пищеблока:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид</li> <li>- количественный состав</li> <li>- качественный состав</li> <li>- информационный стенд</li> <li>- соответствие оборудования видам услуг</li> </ul>  | 1 раз в месяц   | Технологические карты        | повар                                      |
| 3. Доставка продуктов питания: - режим доставки<br>чистота автомашины, соблюдение правил перевозки продуктов<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид грузчика, наличие допуска к продуктам</li> <li>- состояние тары и термосов</li> </ul>  | 2 раза в месяц  | СаНПин                       | повар                                      |
| 4. Качество пищевых продуктов и их безопасность:<br>наличие сопроводительных документов (сертификаты, накладные)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- бракераж</li> <li>- маркировки</li> <li>- приём, проба готовой продукции</li> <li>- соблюдение сан. правил по хранению, технологии разогревания пищи, кулинарной обработки пищи</li> </ul> | 3 раза в неделю | СаНПин                       | Повар,<br>Члены<br>бракеражной<br>комиссии |
| 5. Ассортимент продукции:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- рацион питания</li> <li>- соответствие возрастным и физиологическим потребностям</li> <li>- разнообразие меню</li> <li>- соответствие перечня</li> <li>- маркировки</li> </ul>  | Ежедневно       | Примерное 10-ти дневное меню | Повар,<br>Члены<br>бракеражной<br>комиссии |

|   |                |        |  |
|---|----------------|--------|--|
| 6. Поточность производственных процессов:<br>- приёмка<br>- мытьё продуктов<br>- раздача<br>- мытьё посуды, инвентаря | 2 раза в месяц | СаНПиН | Повар,<br>Члены<br>бракеражной<br>комиссии |
| 7. Хранение кондитерских изделий:<br>- складские помещения<br>- холодильные камеры                                    | 1 раз в месяц  | СаНПиН | повар                                      |

### План

#### мероприятий по контролю за организацией питания на 2022-2023 учебный год

| № | Месяц    | Вопросы контроля  | Ответственный                             | Где рассматриваются     |                         |
|---|----------|---|---|-------------------------|-------------------------|
| 1 | Август   | Организация горячего питания для уч-ся и работников.  | Директор                                  | Совещание при директоре |                         |
| 2 |          | Организация бесплатного питания для уч-ся из многодетных семей.   | Классные руководители, педагог-психолог   |                         |                         |
| 3 |          | Контроль за прохождением мед.осмотра работниками пищеблока  | директор                                  |                         |                         |
| 4 | Сентябрь | Организация горячего питания обучающихся групп по присмотру и уходу за детьми                           | Воспитатель                               | Родительское собрание   |                         |
| 5 |          | Родительский всеобуч. Правильное питание - основа и залог здорового организма.                          | Заместитель директора<br>Педагог-психолог |                         |                         |
| 6 |          | Соблюдение требований СанПиН к доставке продуктов, наличие сертификатов качества доставляемых продуктов | повар                                     |                         | Совещание при директоре |
| 7 |          | Соблюдение санитарно-гигиенических норм к уборке помещений пищеблока, качеству мытья посуды.            | директор                                  |                         |                         |
| 8 |          | Соблюдение санитарно-гигиенических норм к оснащению пищеблока кухонным инвентарем, посудой              | завхоз                                    |                         |                         |

|    |         |  |   |                                      |
|----|---------|--|---|--------------------------------------|
| 9  | Октябрь | Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи, качество приготовления, выполнение 10-ти дневного меню | повар                                   | Совещание при директоре              |
| 10 | Ноябрь  | Выполнение инструкции по охране труда и технике безопасности в пищеблоке   | завхоз                                  | Совещание при директоре              |
| 11 | Декабрь | Анализ работы по охвату обучающихся горячим питанием.  | Педагог-психолог, классные руководители | Совещание при директоре              |
| 12 |         | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и качества приготовления пищи в школьной столовой                                    | повар                                   |                                      |
| 13 | январь  | Соблюдение санитарно-гигиенического, теплового, светового и противопожарного режимов, правил ТБ в школьной столовой          | завхоз                                  |                                      |
| 14 |         | Работа по пропаганде здорового питания   | Заместитель директора                   | Родительское собрание, классные часы |
| 15 | май     | Обсуждение и утверждение плана мероприятий по пропаганде и проведению летней оздоровительной кампании                        | Управляющий совет                       | Заседание УС                         |
| 16 | июнь    | Проведение мероприятий по организации горячего питания для учащихся летних лагерей с дневным пребыванием                     | Начальник лагеря                        | Совещание при директоре              |
| 17 |         | Контроль за соблюдением требований СанПиН к доставке продуктов, наличие сертификатов качества поставляемых продуктов.        | повар                                   |                                      |
| 18 |         | Соблюдение санитарно-гигиенических норм к уборке помещений пищеблока, качеству мытья посуды                                  | повар                                   |                                      |