

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОХОТНИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
МБОУ «Охотниковская средняя школа»**

П Р И К А З

от 18 августа 2026 г.

с.Охотниково

№ 187

О работе пищеблока
в МБОУ «Охотниковская средняя школа»
в 2026/2027 учебном году

В соответствии Постановлением от 28 сентября 2020 года №28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением от 27 октября 2020 года №32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", приказом отдела образования администрации Сакского района Республики Крым №263 от 30.08.2023 г. «Об организации питания в образовательных организациях Сакского района», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке в МБОУ "Охотниковская средняя школа"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на заведующую производством Мышкину С.А.
2. Заведующей производством Мышкиной С.А.
 - 2.2. обеспечить противоэпидемические мероприятия с проведением:
 - 2.2.1. проветриваний;
 - 2.2.2. влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - 2.2.3. генеральных уборок (один раз в неделю);
3. Повару школьной столовой, Мышкиной С.А.:
 - 3.1. 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 согласно меню-раскладке;
 - 3.4. ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
 - 3.5. выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 3.6. соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
 - 3.7. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 3.8. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 3.9. помещение пищеблока держать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно - противоэпидемические требования.

- Директор

Р.М.

С приказом ознакомлены:
ответственный за питание
заведующая
производством, повар

Moore

С.А.Мышкина

« » 2026 г.