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 с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №18 об утверждении санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "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.

4. Всем работникам пищеблока:

4.1. своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

4.2. неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ, инструкций по работе с оборудованием;

4.3. работать при наличии колпаков и перчаток.

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

6. Возложить на повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

7. Контроль за исполнение данного приказа возложить на ответственного за питание, заместителя директора по УВР Мельник В.С.

Директор Л.П.Пянковская

С приказом ознакомлены:

ответственный за питание _____ В.С.Мельник «18»авг 2026 г.

заведующая производством, повар _____ С.А.Мышкина «__»____2026 г.