

Муниципальное учреждение «Отдел образования  
Урус-Мартановского муниципального района Чеченской Республики»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2 с. Алхазурово»  
Урус-Мартановского муниципального района  
(МБОУ «СОШ № 2 с. Алхазурово»)

Нохчийн Республикан «Хьалха-Мартан кӀоштан  
дешаран урхалла» муниципальни учреждени  
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждени  
Хьалха-Мартан муниципальни кӀоштан  
«Олхазар-кӀотарара № 2 йолу йуккъера йукъарадешаран школа»  
(МБӀУ «Олхазар-кӀотарара № 2 йолу ЙӀШ»)

### П Р И К А З

от 17.08.2024

№ 110

с. Алхазурово

#### О режиме работы пищеблока

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 22.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «СОШ № 2 с. Алхазурово»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Обеспечить работу пищеблока в строгом соответствии с требованиями СанПин 2.3\2.4.3590-20, СП 22.4.3648–20 и Роспотребнадзора.
2. Повару Бицеляевой Э.А.
  - организовать питание обучающихся в строгом соответствии с утвержденными основным меню и режимом питания;
  - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования продуктов при малейших признаках порчи;
  - закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
  - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой;
  - выставлять контрольное блюдо на раздачу;

- соблюдать график выдачи готовой пищи на классы согласно возрасту и количеству детей в классе;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

3. Кухонному работнику:

- содержать помещение пищеблока в образцовой чистоте, проводить уборку согласно графику, соблюдать санитарно - противоэпидемические требования (*Приложение 1*);
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки переработки овощей, рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня в специально отведённом месте.

4. Медицинской сестре:- установить строгий контроль соблюдения всех норм безопасности и чистоты в пищеблоке;

- дважды в день проводить термометрию персонала пищеблока;
- дважды в день проводить обеззараживание воздуха в пищеблоке рециркулятором (8.50 – 9.05, 14.00 – 14.15).


5. Возложить на повара Бицеляевой Э.А. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

6. Всему персоналу пищеблока:

- пользоваться масками, перчатками (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа);
- проветривать помещение каждые 2 часа;
- протирать все доступные для детей места дезинфицирующим раствором (ручки дверей, подоконники, двери, столы, стулья);
- проводить каждые 2 часа влажную уборку дезинфицирующим раствором;
- дважды в день проходить термометрию с занесением результата в журнал;
- своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и по эксплуатации оборудования пищеблока.

7. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Л.А.Турпалова

С приказом ознакомлены

17.08.2024



**Санитарный режим уборки пищеблока**

Вид уборки	Время			
	Проветривание	10.00	12.00	14.00
Влажная уборка	10.00	12.00	14.00	16.00
Влажная уборка дезинфицирующим раствором (после каждого приема пищи)				
Текущая дезинфекция (ручки дверей, двери, подоконники, столы, стулья)	9.00	11.00	13.00	15.00
Генеральная уборка	Каждая суббота			